



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №26
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ

ПРИКАЗ

« 11 » января 2021 г.

№ 22

ст. Павловская

Об организации питания в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 26 станицы Павловской

В соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями, Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МКДОУ детский сад № 26 станицы Павловской п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской (Приложение 1).

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников МКДОУ детский сад № 26 на Ляшко Т.И., старшую медсестру.

2.1. Ляшко Т.И., старшей медсестре:

-осуществлять организацию питания детей в учреждении в соответствии с 10-дневным перспективным меню;

-строго следить за выполнением среднесуточных норм питания, заполнять и анализировать таблицы питания за десятидневку;

-контролировать процесс закладки продуктов, качественное приготовление пищи в соответствии с технологией приготовления блюд, выход готовых блюд, снимать пробы готовой продукции;

- проводить С-витаминизацию 3-их блюд;
- осуществлять отбор и хранение проб в соответствии с установленными сроками хранения;
- ежедневно размещать меню на стендах для родителей с указанием выхода блюд в граммах и ценой;
- представлять меню требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- контролировать график выдачи готовой продукции на группы;
- осуществлять ведение соответствующей документации по организации питания в дошкольном учреждении;
- своевременно предоставлять руководителю МКДОУ ежемесячные отчеты о выполнении натуральных норм питания до 15 числа следующего месяца.

3.Совету по питанию взять под особый контроль:

- качество поставляемых продуктов;
- качество приготовления пищи и выполнение норм питания;
- организацию питания на группах;
- регулярно проводить проверку пищеблока и групп МКДОУ на предмет контроля закладки, выдачи и раздачи норм продуктов питания воспитанникам.

4.Бутко И.В., заведующему хозяйством (кладовщику):

- 4.1.своевременно подавать заявки на поставку продуктов;
- 4.2.принимать продукты при наличии сертификатов качества и документов;
- 4.3.соблюдать правила хранения продуктов, товарное соседство продуктов и сроки их реализации; обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МКДОУ: заведующим, старшей медсестрой, завхозом и поставщиком в лице экспедитора;
- 4.4.оформлять бирки и ярлыки на продукты питания;
- 4.5.своевременно выдавать продукты на пищеблок в соответствии с меню;
- 4.6. правильно вести контроль и учет прихода и расхода продуктов, проводить сверку остатков продуктов с предоставлением отчетов в бухгалтерию.

5. Поварам пищеблока Воейко Н.М., Селедцовой Т. М.:

- 5.1.соблюдать технологию приготовления блюд и выход объема готовой продукции;
- 5.2.выдавать пищу на группы в соответствии с графиком выдачи;
- 5.3.не использовать запрещенные продукты в приготовлении пищи;
- 5.4.соблюдать инструкции по обработке кухонного инвентаря, посуды и помещений в соответствии с санитарными правилами;
- 5.5.следить за сохранностью кухонной посуды, инвентаря, их маркировкой;
- 5.6.соблюдать правила личной гигиены и правила хранения моющих и

дезинфицирующих средств.

6. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели групп.

7. Воспитателям групп:

7.1. строго соблюдать режим дня своей возрастной группы;

7.2. обеспечивать комфортные условия для приема пищи детей;

7.3. вести с воспитанниками разъяснительную работу по полноценному приему пищи, о полезных свойствах продуктов, воспитывать у детей привычку к здоровому образу жизни.

8. Младшим воспитателям:

8.1. получать пищу на группы в соответствии с графиком выдачи;

8.2. соблюдать правила раздачи пищи и правила сервировки стола;

8.3. контролировать целостность посуды, её чистоту, маркировку;

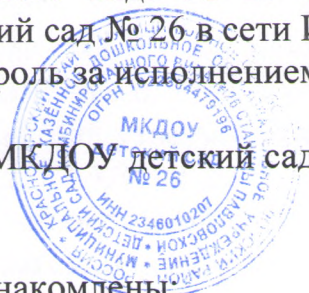
8.4. соблюдать санитарно-гигиенические условия для приема пищи, правила обработки и мытья посуды, правила личной гигиены;

8.5. соблюдать инструкцию по хранению моющих и дезинфицирующих средств, хранению и утилизации пищевых отходов.

9. Е.А. Нестеренко, старшему воспитателю, разместить Положение об организации питания воспитанников Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станции Павловской официальном сайте МКДОУ детский сад № 26 в сети Интернет.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ детский сад № 26



Т. Н. Белоус

С приказом ознакомлены:

11.04.21	Бел	Бушкова В.
11.01.21	М	Войто Н.М.
11.01.21	Д	Григорьев В.
11.01.21	Бел	Дмитриева О.Т.
11.01.21	М	Лунин О.П.
11.01.21	М	Штурман О.И.
11.01.21	М	Чернова Т.В.
11.01.21	М	Березина Л.А.
11.01.21	М	Курочкин А.И.
11.01.21	М	Телегина С.В.
11.01.21	М	Мальцева Ю.В.
11.01.21	М	Кочанова Е.И.
11.01.21	М	Антонова А.В.
11.01.21	М	Авдеева И.И.
11.01.21	М	Лещенко Т.А.
11.01.21	М	Курочкин А.И.
11.01.21	М	Горобская Е.Д.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к приказу МКДОУ детский сад № 26
«11» января 2021 г. № 22

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ
детский сад № 26
Т. Н. Белоус
«11» января 2021 г.

**Положение об организации питания
Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения
детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 26 станицы Павловской (далее – Положение МКДОУ детский сад № 26) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями, Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МКДОУ детский сад № 26.

1.2. Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания в МКДОУ детский сад № 26, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Поставка продуктов питания в МКДОУ детский сад № 26 осуществляется от поставщиков.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

1.5. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

2. Основные задачи организации питания

2.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

2.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.

3.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с 10 – дневным перспективным циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 10 дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

3.3. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой, проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.4. В образовательной организации организуется питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.5. Ежедневно (до 15:00ч.) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного не менее чем на 10 дней с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на утро следующего дня.

3.7. Члены бракеражной комиссии, присутствуют при каждой закладке основных продуктов в котел и дают органолептическую оценку, проверяют

воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

3.19. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.20. Порядок обработки и мытья столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией.

3.21. Воспитанники в возрасте от 1 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают.

3.22. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

4. Функции ответственных лиц по организации питания

4.1. Контроль организации питания в МКДОУ детский сад № 26 осуществляет: заведующий, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МКДОУ детский сад № 26.

4.2. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль: выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

4.3. Заведующий хозяйством (кладовщик) обеспечивает:

- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.4. Старшая медицинская осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- представлять меню требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

5. Ведение специальной документации по питанию:

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

5.2. «Примерное пятнадцатидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

5.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

5.4. Ежедневное меню-требование на следующий день.

5.5. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал С-витаминации;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
- журнал температурного режима холодильного оборудования (пищевые пробы);
- журнал перспективное десятидневное меню (замены блюд);
- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал отходов на холодную обработку продуктов питания;

5.7. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение об организации питания МКДОУ детский сад № 26 является локальным нормативным актом и вводится в действие приказом заведующего.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.