

Муниципальное образование «Город Кунгур»

**Муниципальное автономное дошкольное**

 **образовательное учреждение**

**«Центр развития ребёнка – детский сад № 13»**

 **(МАДОУ «ЦРР – детский сад № 13»)**

**П Р И К А З**

28.08.2019г. № 654

**Об организации питания детей**

**в 2019-2020 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2019-2020 учебном году контроля по данному вопросу,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1.Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневными меню для детей в возрасте от 1года до 3-х лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функциони­рования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заве­дующего.

2. Утвердить Положение по организации питания в ДОУ.

3.Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара

4.Ответственному за организацию питания детей обеспечить:

4.1.Персональный контроль исполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации (СанПиН 2.4.5.2409­08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной от 23.06.2008 № 45, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной от 15.05.2013 № 26). Довести содержания санитарных правил до работников пищеблока.

4.2.Контроль за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблока, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений, централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения, водоотведения;

4.3.Контроль за качеством поступающего сырья (осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларацию соответствия), подтверждающих их качество и безопасность, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов;

4.4.Контроль за работой в пищеблоке амальгамных и ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции и проветривания помещений пищеблоков не менее 2-х раз в смену;

4.5.Наличие инструкций, правил на пищеблоке и контролировать их соблюдение;

4.6.Питанием детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям;

4.7.Контроль за:

— закладкой основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке», которая хранится в пищеблоке;

— выполнение натуральных норм и ежемесячно контролировать остатки на складе;

— отбором суточных проб, правила личной гигиены, выполнение их всеми

— сотрудниками пищеблока;

— работой технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;

— наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения пищеблока;

— соблюдением графика генеральных уборок помещений пищеблока и принимать участие в них;

4.8.Строгое соблюдение норм при оформлении меню-требование накануне
предшествующего дня, указанного в 10-дневном меню. При составлении меню-
требования учитывать следующее:

— проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

— указывать в конце меню-требования количество принятых позиций,

— ставить подписи фельдшера, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;

— производить корректировку меню-требования не позднее 09.00 часов.

5.При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья постоянно-действующая комиссия по приемке товара проводит фото-видеосъемку и в случае не соответствия продуктов, фиксирует в акте.

6.За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик

7.Кладовщику:

— производить выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар);

— обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями дошкольной организации (медицинский работник, заместитель заведующего, повар);

— знать и выполнять санитарные правила хранения продуктов, товарного соседства;

— принимать участие в генеральных уборках помещений пищеблока.

8.На поваров возложить персональную ответственность:

8.1.за сохранение продуктов, выданных для приготовления;

8.2.за выполнение утвержденного меню;

8.3.за технологией приготовления блюд;

8.4.за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+60 С.

8.5.за соблюдение графика выдачи готовой продукции (только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале).

8.6.за оформление контрольного блюда;

8.7.за технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами;

8.8.за соблюдение правил обработки яиц, требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

—за наличием маркировки, и ее соблюдением;

—за санитарное состояние цехов всего пищеблока и участие в генеральных уборках помещений пищеблока

9.Работникам пищеблока (поварам, кладовщику, кухонным рабочим) запрещается заносить личные вещи, продукты купленные для домашнего использования, сумки на пищеблок.

10.Завхозу обеспечить контроль за своевременным прохождением работниками пищеблоков медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения и аттестации.

11.Завхозу обеспечить наличие в пищеблоках амальгамных и ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции.

12.Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на шеф-повара

13.Считать утраченным силу приказ МАДОУ «ЦРР – детский сад № 13» от 13.08.2018г. № 197 «Об организации питания детей в 2018-2019 учебном году»

14.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий Л.П. Никифорова

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фамилия И.О. | Подпись | Дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 Приложение 1 к приказу

МАДОУ «ЦРР-детский сад № 13»

 от 28.08.2019г.№ 655

**Отчет о соблюдении требований санитарно-
эпидемиологического законодательства**

 **в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 13» по состоянию на**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование показателя | Типобразовательной организации, из них ДОУ |
| 1 | Форма организации питания (операторами питания по договору, контракту/ самостоятельно когда сотрудники столовой состоят в штате образовательной организации) |  |
| 2 | Проведенные за отчетный период проверки, из них: |  |
| 2.1 | с участием представителей Роспотребнадзора |  |
| 2.2 | с участием исполнительно-распорядительных органов муниципального образования, курирующих образовательную организацию |  |
| 2.3 | с участием администрации образовательной организации |  |
| 2.4 | с участием общественных организаций (родительских комитетов) |  |
| 3 | Кол-во выявленных нарушений, из них: |  |
| 3.1 | требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания образовательной организации (системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления) |  |
| 3.2 | требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре |  |
| 3.3. | требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды |  |
| 3.4 | требований к организации здорового питания и формированию примерного меню |  |
| 3.5 | требований обслуживания обучающихся горячим питанием |  |
| 3.6 | требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции |  |
| 3.7 | требований к организации питьевого режима |  |
| 3.8. | требований к условиям труда персонала (гигиена труда) |  |
| 3.9 | требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации питания, штатными сотрудниками образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке |  |
| 3.10 | требований к соблюдению санитарных правил и нормативов (гигиенических требований) |  |
| 4 | Количество зарегистрированных случаев заболевания острыми кишечными инфекциями (механизм заражения пищевой) |  |
| 5 | Количество выявленных поставок фальсифицированной продукции |  |

Руководитель ОО

Исполнитель:

Контактный телефон:

 Приложение № 2 к приказу

МАДОУ «ЦРР-детский сад № 13»

 от 28.08.2019г. № 655

**План мероприятий по совершенствованию организации питания**

**воспитанников в дошкольной организации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятия | Срок исполнения | Ответственный исполнитель |
| 1 | Организация работы Комиссии по осуществлению общественного контроля за организацией питания в МАДОУ «ЦРР – детский сад №13» | Согласно плану работы Комиссии |  |
| 2 | Обсуждение актуальных вопросов по организации питания воспитанников на административном заседании при заведующем | 1 раз в квартал |  |
| 3 | Проверки по организации питания воспитанников(пищеблоки, медицинские пункты) | Согласно программепроизводственногоконтроля |  |
| 4 | Оказание методической и консультативной помощи по вопросам совершенствования организации питания воспитанников и привлечения родительских средств | В течение года |  |
| 5 | Совершенствование материально-технического обеспечения пищеблоков  | Согласно финансированию |  |
| 6 | Проведение опроса родительского мнения по вопросу удовлетворенности питанием воспитанников, проведение анализа результатов, принятие управленческих решений | Апрель, октябрь |  |
| 7 | Проведение мониторинга динамики соблюдения стоимости питания одного детодня, принятие управленческих решений | 1 раз в квартал |  |
| 8 | Обсуждение вопросов по организации питания обучающихся на Наблюдательном Совете  | Май |  |
| 9 | Вынесение вопросов по организации полноценного питания на родительские собрания, в том числе с привлечением медицинских работников, с использованием презентаций, демонстрирующих совершенствование материально-технического обеспечения пищеблоков. | В течение года |  |
| 10 | Привлечение родителей (законных представителей) воспитанников к участию в контроле за организацией питания. | В течение года |  |
| 11 | Осуществление контроля организации питания воспитанников, соблюдения требований качества, рациона питания, выполнения норм санитарного законодательства | В течение года |  |
| 12 | Проведение С-витаминизации | В течение года |  |
| 13 | Формирование навыков здорового питания, проведение бесед. | В течение года |  |
| 14 | Проведение месячника здоровья | Апрель |  |