

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «КАРГАСОКСКИЙ РАЙОН»
ТОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«КАРГАСОКСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №34»
636700, с. Каргасок, Томская область, ул. Лесная 30
ИНН 7006004332, КПП 700601001, ОГРН 1027000615410
Телефон / факс (8 38 253) 2-13-48, 2-19-05
Email: ds-34@sibmail.com

ПРИКАЗ

14.09.2018

№69

Об организации питания воспитанников

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников, а также усиления контроля за расходованием денежных средств на питание в 2018-2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МБДОУ с 10-часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Назначить ответственными за организацию питания воспитанников Нуйкину Е.В.- заведующего хозяйством, Иванову Д.Н - медицинскую сестру.

3. Ответственному за организацию питания воспитанников заведующему хозяйством Нуйкину Е.В.:

- осуществлять заказ продуктов питания согласно заключённых контрактов с поставщиками по составу, в соответствии с таблицей Приложения к СанПиН 2.4.1.3049-13, где указан рекомендованный ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях, утвержденный санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

- осуществлять приемку поступающих в МБДОУ пищевых продуктов, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность; – совместно с медицинским работником составлять примерное 10 — дневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для детей дошкольного возраста от 1,5 до 7 лет; – осуществлять контроль условий хранения и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; - в случае необходимости организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, утвержденной санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (приложение №14 к СанПиН 2.4.1.3049-13)», – ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка.

4. Медицинской сестре Ивановой Д.Н.. согласно должностной инструкции:

- составлять совместно с заведующим хозяйством примерное 10 — дневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для детей дошкольного возраста от 1,5 до 7 лет; - проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей; - отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции; - ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню, заверенное своей подписью.

5. Ответственность за организацию питания для детей в группе несут воспитатели и младшие воспитатели групп.

6. Медицинской сестре и воспитателям. МБДОУ проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

Памятка

«Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации»
согласно «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ,
СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ» от 15 мая 2013 г. №26
САНПИН 2.4.1.3049-13

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:
 - условий транспортировки продуктов (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
 - сопроводительной документации на продукты (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции);
 - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, в т. ч.:
 - исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
3. Контроль на этапе технологического процесса:
соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно-временных параметров производства и хранения;
 - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.
4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
 - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря — лопатки, ложки и т. д.);
 - маркировки инвентаря и разделочных досок; — сроков приготовления и реализации готовых блюд;
 - массы нетто одной порции;
 - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).
5. Контроль уборки помещений пищеблока:
 - мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.