

ПРИКАЗ

09.01.2020

№ 2

г. Ростов-на-Дону

Об организации детского питания в МБДОУ № 220.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26"Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13, Письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) от 28.12.2018 № 04-57/2449 «О недопущении нарушений обязательных требований к организации питания в организационных коллективах», Приказа МКУ ОО от 15.07.2019 № 186 «Об организации питания в дошкольных образовательных учреждениях района в 2019-2020 учебном году», организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность - МБДОУ № 220.

В целях организации сбалансированного рационального питания в МБДОУ № 220, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с перспективным меню, в связи с необходимостью выполнения натуральных норм питания норм и калорийности, усиления контроля за организацией процесса детского питания и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания детей в МБДОУ № 220 и ведения отчетной документации в соответствии с установленными нормами,

приказываю:

1. Обеспечить организацию питания детей в МБДОУ № 220 в соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Обеспечить в МБДОУ № 220 выполнение требований 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 от 15.05.2013 №26: к оборудованию пищеблока, инвентаря, посуде (р.13 и приложение №4 к СанПиН 2.4.1.3049-13); к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (р.14 СанПиН 2.4.1.3049-13); к составлению меню для организации питания детей разного возраста (р.15 СанПиН 2.4.1.3049-13); наличие технологических карт на каждое блюдо (приложение № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13) и примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

3. Проведение закупок продуктов для организации питания детей обеспечить в строгом соответствии с действующим законодательством и согласно рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 среднесуточным нормам питания в дошкольных учреждениях и ассортименту основных пищевых продуктов (приложения №10,11 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

4. Возложить ответственность за организацию и контроль за процессом детского питания на медсестру МБДОУ № 220 - Трофименко К.Г.

5. На основании решения общего собрания ТК МБДОУ возобновить заявления сотрудников на отказ от питания.

Срок - до 01.02.2020 г., ответственный - делопроизводитель Стрельцова С.А.

6. Ответственным лицам вести ежедневно журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13), учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13), готовой кулинарной продукции, витаминизации третьих и сладких блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

7. Незамедлительно принимать соответствующие меры, предусмотренные действующим законодательством, при нарушениях условий контрактов поставщиками продуктов питания (низкое качество продуктов, нарушение сроков поставки и т.д.).

8. Незамедлительно информировать Отдел образования, Управление образования и Управления Роспотребнадзора по Ростовской области о случаях регистрации ОКИ в МБДОУ № 220.

9. Обеспечить в МБДОУ № 220 питание детей в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

10. При составлении меню учитывать рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

11. В промежутке между завтраком и обедом обеспечить дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

12. Не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

13. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

14. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка; обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель); полдник - напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускаются творожные или крупяные запеканки и блюда; ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

15. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

16. Предусмотреть в примерном меню ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включать в детское питание 2-3 раза в неделю.

17. Медицинским работниками Трофименко К.Г., Дмитренко М.В. обеспечить соблюдение принципов «щадящего питания» при составлении меню-требований для организации детского питания.

18. Работникам пищеблока:

- Осуществлять приготовление детского питания на основе принципов «щадящего питания»;
- При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару;
- При приготовлении блюд детского питания не применять жарку (СанПиН 2.4.1.3049-13, разделом 14, п. 14.10);
- Соблюдать технологию приготовления блюд с активным использованием технологического оборудования пищеблока - пароконвектомата.

19. Шеф-повару Тупиковой Е.А. обеспечить контроль:

- за строгим соблюдением работниками пищеблока правил эксплуатации пароконвектомата, электрических плит, духовых шкафов и иного технологического оборудования;
- за технологией приготовления блюд;
- за соблюдением техники безопасности во время эксплуатации технологического оборудования.

20. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

21. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составлять меню-требование (меню-раскладку), с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

22. Осуществлять контроль закладки продуктов на пищеблоке МБДОУ № 220 в соответствии с графиком на 2020 год (Приложение №1).

23. Комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ № 220 (далее – комиссия) на 2020 календарный учебный год в составе:

Председатель комиссии – Чумак Светлана Васильевна, заведующий

Заместитель председателя комиссии – Жукова Лидия Ивановна, заместитель заведующего по АХР

Члены комиссии:

- Трофименко К.Г. - медсестра МБУЗ «Детская городская поликлиника № 45»
- Кулумбаева Т.В. – представитель родительской общественности
- Воспитатель дежурной группы (согласно графика).

Определить следующий функционал Комиссии по контролю за организацией питания МБДОУ № 220:

- контроль за качеством поставляемых продуктов;
- контроль за закладкой основных продуктов;
- соблюдение графика и режима питания, графика выдачи продуктов питания;
- организация процесса питания в группах, соблюдение порционных норм при раздаче, культура еды, культура поведения за столом.

Результаты контроля отражать в соответствующих документах, актах оперативного контроля.

24. Поварам МБДОУ № 220 Тупиковой Е.А., Банниковой В.П., Архиповой Т.В., Новиковой А.В., Владимировой Е.А. производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

25. Утвердить в МБДОУ № 220 кратность приема пищи с интервалом не более 4 часов в соответствии со временем пребывания детей и режимом работы групп МБДОУ № 220:

8.20-8.55- завтрак

10.00 - второй завтрак

12.00-12.45-обед

14.55-15.35- полдник

16.55-17.30 - ужин

26. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием наименования блюда и объема порции в каждой групповой ячейке, для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ № 220 и дома.

27. Ответственность за выполнение приказа возложить на работников МБДОУ № 220.

28. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 220

С.В.Чумак

Управление образования города Ростова-на-Дону
 муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Ростова-на-Дону
 «Детский сад № 220» (МБДОУ № 220)
 344015 г. Ростов-на-Дону, ул. Зорге, 39/2 тел.(факс):8(863) 225-01-33 e-mail:ds220@aanet.ru
 ИНН/КПП 6168098950 / 616801001 ОГРН 1026104366144 ОКПО 53521035

Учтено мнение
 выборного органа первичной
 профсоюзной организации МБДОУ № 220
 Председатель ППО
 _____ С. А. Стрельцова

Утверждаю
 Заведующий МБДОУ № 220
 _____ С. В. Чумак
 Приказ от 09.01.2020 № 2
 Приложение № 1

**ГРАФИК ДЕЖУРСТВА ГРУПП
 ПРИ ЗАКЛАДКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ МБДОУ № 220 в 2020 году**

Месяц	І неделя	ІІ неделя	ІІІ неделя	ІV неделя
	Группы			
Январь		11	12	13
Февраль	14	1	2	3
Март	4	5	6	7
Апрель	8	9	10	11
Май	12	13	14	1
Июнь	2	3	4	5
Июль	6	7	8	9
Август	10	11	12	13
Сентябрь	14	1	2	3
Октябрь	4	5	6	7
Ноябрь	8	9	10	11
Декабрь	12	13	14	1

**ГРАФИК
 ПОЛУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ**

Группы	Время получения пищи				
	Завтрак	2- завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1-я младшая	8.10	9.45	11.50	14.45	17.00
2-я младшая	8.10	9.45	11.50	14.45	17.00
средняя	8.10	9.45	12.20	14.45	17.00
старшая	8.10	9.45	12.20	14.45	17.00
подготовительная	8.10	9.45	12.20	14.45	17.00