

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад № 37

«ЩЕЛКУНЧИК»

ПРИКАЗ

25.08.2017

№ 49.1

г.о. Мытищи, М. о.

«Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях городского округа Мытищи в 2017 – 2018 учебном году»

В целях обеспечения качественным, сбалансированным и рациональным питанием детей в дошкольных образовательных учреждениях согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и предупреждения возникновения пищевых отравлений и на основании Приказа УО г.о. Мытищи от 27.07.2017 г № 371

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам детского сада организовать и обеспечивать качественное, сбалансированное, рациональное питание воспитанников с целью предупреждения возникновения пищевых отравлений и обеспечение здорового пребывания воспитанников в ДОУ.
2. Установить персональную ответственность за организацию питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 –13 в соответствии с должностными обязанностями.

Ответственными за питание назначить:

1. Сорокина О.С. – заведующая
2. Новикова С.В.- зам. зав по ВМР
3. Мухина Т.В. – зам. зав по безопасности
4. Ульянова Ю.В. – зам. зав по АХР,
5. Хаметова А.Ф.- кладовщик
6. Трофимова И.В. – медсестра
7. Абсалямова Л.А. – шеф повар
8. Макарова В.М. - повар
9. Касаткина Н.В.- кухонный рабочий
10. Белякова М.В. -кухонный рабочий

Воспитателей возрастных групп, младших воспитателей возрастных групп назначить ответственными за проведение питания в группах.

3. Медицинскому работнику ДОУ:

- 3.1. Усилить контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 –13 «Санитарно-

- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» в части организации питания воспитанников;
- 3.2. Осуществлять контроль за выполнением требований по соблюдению санитарных норм и правил при организации питания.
 - 3.3. Взять под особый контроль соблюдение сроков реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи, соблюдение питьевого режима.
 - 3.4. Для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 1 до 3 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
 - 3.5. Для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 3 до 7 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений администрации городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
4. Заместителю заведующей по АХР, кладовщику:
- 4.1. Взять под особый контроль заказ и прием продуктов, соблюдение сроков реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, наличие документов, подтверждающих качество продуктов, товарных ярлыков;
 - 4.2. Для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 1 до 3 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений администрации городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
 - 4.3. Для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 3 до 7 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений администрации городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации

- городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
- 4.4. Контролировать ведение документации по организации питания воспитанников.
- 4.5. Тесно сотрудничать с поставщиками продуктов питания согласно контракту заключенному между МБДОУ № 37 «Щелкунчик» и организациями ООО «Компания Альтаир», ООО «Комбинат школьного питания», ООО «Посадский комбинат детского питания», ООО «Трехсвятское», соблюдать сроки реализации, вести соответствующую документацию, передавать заявки в электронном виде.
5. Поварам детского сада:
- 5.1. Допускать к приготовлению пищи работников, прошедших в обязательном порядке медицинский осмотр и имеющих медицинские книжки;
- 5.2. Взять под особый контроль соблюдение сроков реализации продуктов питания, поступающих в детский сад, особенно скоропортящихся и не проходящих тепловую обработку, соблюдение технологии приготовления пищи, раздачи пищи.
- 5.3. Для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 1 до 3 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений администрации городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
- 5.4. Для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет руководствоваться меню «Типовой рацион питания на 20 дней при 12-ти часовом помещении для воспитанников от 3 до 7 лет муниципальных дошкольных образовательных учреждений администрации городского округа Мытищи Московской области» разработанного Управлением образования администрации городского округа Мытищи и согласованного Управлением Роспотребнадзора по Московской области;
6. Заместителю заведующей по безопасности, зам. зав по ВМП:
- 6.1. Контролировать осуществления питания детей в группах, технику безопасности и охрану труда по приготовлению пищи и транспортировку в групповые помещения из пищеблока.

Основной контроль по организации питания в детском саду оставляю за собой.



Осиф

Сорокина О.С.