

**МУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОЯРУЖСКОГО РАЙОНА
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»
ПРИКАЗ**

от « 29 » декабря 2016 г.

№858

**Об организации питания
воспитанников в образовательных учреждениях,
реализующих программы дошкольного образования**

В соответствии с письмом департамента образования области №9-09/14/7266 от 11.11.2016 года «Об итогах изучения деятельности по ведомственному контролю за организацией качества питания» и с целью регламентации питания в дошкольных организациях, реализующих программы дошкольного образования, на муниципальном уровне

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям дошкольных образовательных учреждений и дошкольных групп при школах:

1.1. Усилить контроль за работой по обеспечению воспитанников качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений области в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.2. Обеспечить режим работы образовательных учреждений для приёма пищи (кратность) в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

1.3. Всем работникам учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

1.4. Утвердить график закладки основных продуктов;

1.5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы;

1.6. Утвердить график питания детей в группах;

1.7. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (иметь циклограмму);

1.8. Определить ответственного за питание воспитанников и возложить следующий круг функциональных обязанностей:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, спецификации);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);

1.9. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

1.10. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения руководителя учреждения;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, зав. производства или завхоза (отвечающего за питание), одного из поваров, принимающих продукты из склада;

1.11. Представлять меню для утверждения руководителям до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

1.12. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп;

1.13. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденным руководителем на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

1.14. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль;

1.15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;

1.16. Учитывать при закупке продуктов питания закупочные цены, которые не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

1.17. Принять к сведению, что:

- за счет средств родителей (законных представителей) финансируются питание воспитанников;
- освободить от уплаты родителей (законных представителей) за детей - инвалидов, детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей;
- предоставить льготу родителям из многодетных семей в размере 50% от начисленной родительской платы.

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Начальник МУ «Управление образования администрации Краснояружского района Белгородской области»



Е.Г. Головенко

исп.: Жерновая С.М.
тел. 46-7-35