

Приказ

07.09.2020

№ 286

г. Сыктывкар

Об организации питания в МАДОУ «ЦРР-д/сад № 116» г. Сыктывкара

На основании Устава учреждения, Правил СанПиН, Положения об организации питания воспитанников МАДОУ «ЦРР-д/сад № 116» г. Сыктывкара, Положения о закупках товаров, работ, услуг, регулируемого 223-ФЗ, утвержденным 19.09.2018 г., Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в целях упорядочения работы по организации питания воспитанников учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

Установить следующий порядок организации питания дошкольников в МАДОУ «ЦРР-д/сад № 116» г. Сыктывкара:

1. **Ларина С.Ю.**, исполняющая обязанности диетсестры учреждения согласно договору возмездного оказания услуги, обязана рассчитывать норматив необходимых продуктов для ежедневного, недельного и месячного потребления в соответствии с дневным нормативом калорий и примерным двухнедельным меню еженедельно и ставить в известность Штарк Д.В. и Мальцеву Л.А. о необходимом количестве продуктов.
2. Диетсестра обязана составлять ежедневное меню-требование на выдачу продуктов.
3. **Мальцева Л.А.**, кладовщик, еженедельно по четвергам каждой недели обязана заказывать необходимые продукты у подрядчиков на основании расчётов диетсестры.
4. Кладовщик ежедневно выдает продукты со склада шеф-повару на основании меню-требования.
5. Должностное лицо **МБУ "Центр обеспечения УДО" Эжвинского района г. Сыктывкара** согласно меню производит компьютерный расчёт выполнения натуральных норм расхода продуктов питания за каждые 10 дней и за месяц и предоставляет директору учреждения и диетсестре сведения о выполнении натуральных норм расхода продуктов.
6. **Ладыгина А.М.**, зам. директора по АХЧ, совместно с директором рассматривают предложения поставщиков на поставку продуктов питания (в том числе на электронных площадках Республики Коми, приоритет – качество и цены) и готовит договоры с подрядчиками на поставку продуктов питания. При сумме сделки свыше 100 000 руб. предложения поставщиков в обязательном порядке рассматриваются комиссионно.
7. Договоры с подрядчиками заключает директор учреждения после рассмотрения предложений поставщиков и установления конкретного подрядчика.
8. Кладовщик Мальцева Л.А., принимая продукты у поставщиков, обязана проверять товар на предмет качества, возвращая поставщикам некачественный товар.
9. Кладовщик обязан принимать товар только при наличии сертификата качества продукта. Товар должен соответствовать параметрам и сериям (в случае консервированной продукции), заявленным в сертификате.
10. Кладовщик Мальцева Л.А. ежедневно по мере поступления продуктов обязана производить проверку сертификатов качества (деклараций соответствия, ветеринарных

справок) продуктов на сайте «Меркурий» (молочная, мясная, рыбная продукция, яйцо) и «Росаккредитация» (сельскохозяйственная продукция, крупы и прочая пищевая продукция).

11. Кладовщик Мальцева Л.А. обязана соблюдать следующие Правила приемки товара:

- поставляемые товары должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными соглашениями, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и иными действующими нормативными документами;

- показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых товаров должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – быть не ниже предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции; маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов. Действующих в Российской Федерации;

- не допускается поставка и использование товаров, содержащих ГМО, искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок;

- качество и безопасность поставляемых товаров должны подтверждаться документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации;

- поставщик должен гарантировать, что качество и безопасность товаров соответствует требованиям и нормам, установленным:

1) Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО»;

4) Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

5) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

6) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

7) ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

8) ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

9) ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетического профилактического питания»

10) ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- поставка товара производится партиями. Каждая партия товаров должна соответствовать требованиям нормативно-технической документации, быть зарегистрированной в Российской Федерации, быть в неповрежденной таре и упаковке, сопровождаться

необходимыми документами о качестве в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, иметь сертификат соответствия;

- поставщик должен обеспечить надлежащую упаковку товаров. Тара и упаковка должны обеспечивать сохранность товаров при их транспортировке и хранении. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов, должна обеспечивать сохранность качества товара в течение всего гарантийного срока. Товар должен быть качественным, на этикетке должны быть указаны состав и конечный срок реализации;

- маркировка должна быть четкой, содержать необходимую информацию о товаре в соответствии со стандартами, СанПиНами, ГОСТами и иными нормативными актами. Средства для маркировки не должны влиять на показатели качества товара и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;

- поставщик гарантирует поставку товаров с соблюдением сроков реализации (годности продукции). Срок годности продукции устанавливается в пределах срока годности, указанного на упаковке продукции. Остаточный срок годности/реализации продукции в момент ее передачи кладовщику ДОО должен составлять не менее 2/3 общего срока годности/реализации. Поставщик гарантирует возможность безопасного использования продукции по назначению в течение всего срока годности продукции;

- в случае поставки некачественного товара поставщик обязан произвести замену некачественного товара за счет собственных средств в течение 2-х часов с момента обнаружения недостатков и составления сторонами соответствующего акта. Все расходы, связанные с возвратом некачественного товара, осуществляются за счет поставщика;

- на товары, подлежащие сертификации, на каждую партию поставляемого товара должен быть сертификат соответствия (или декларация соответствия), в необходимых случаях – ветеринарная справка или иной документ, подтверждающий безопасность товара;

- приемка продуктов питания производится по количеству и качеству в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, счетам-фактурам, накладным либо универсальным передаточным документом на переданный товар. А также необходимо наличие удостоверения качества и декларации соответствия.

12. Кладовщик Мальцева Л.А. еженедельно обязана докладывать директору о состоянии дел на предмет поставки продуктов питания и соблюдения Правил поставщиками. Кладовщик несёт ответственность:

- за хранение и ведение папки с сертификатами поставляемой продукции на склад детского сада;
- за сохранение бирок, этикеток на мешках, коробках, банках и другой упаковке, не удаляя их до окончательной реализации продукта в меню;
- за своевременную выдачу продукции со склада согласно меню-требования;
- за сохранение продуктов в соответствии с правилами СанПиН, утверждёнными Министерством здравоохранения РФ;
- за ведение журнала бракеража реализации сырой продукции;
- за руководство работой склада по приёму, хранению и отпуску продуктов, по их размещению и хранению с соблюдением режима хранения в соответствии с правилами СанПиН, утверждёнными Министерством здравоохранения РФ;
- за чистоту и порядок вверенных ей складских помещений, ёмкостей, тары для хранения и разделывания продукции;
- за наличие термометров во всех складских помещениях;

- за наличие санитарных книжек у грузчиков подрядчика, сопровождающих продукты до склада детского сада;
- строго контролирует процесс профилактики грызунов;
- за проверку качества всей сельскохозяйственной и животноводческой продукции, а также всей остальной продукции, поступающей на склад детского сада, на сайтах « Меркурий» и «Росаккредитация»;
- за недостатки работы склада (поломка оборудования, поломка рабочего инвентаря, несоответствующая температура на складах, несвоевременный подвоз продуктов, некачественный подвоз продуктов поставщиками, появление грызунов и т.д.)

13. Шеф-повар В.В. Елькина еженедельно докладывает директору и несёт ответственность:

- за соблюдение технологии дошкольного питания;
- за соблюдение санитарных правил на пищеблоке;
- за выполнение меню строго по технологическим картам;
- за правильное хранение продуктов, полученных у кладовщика, на реализацию меню-требования, а также за сроки реализации и хранение пищи;
- за соблюдение технологии обработки овощей, мяса, рыбы;
- за соблюдение норм питания при закладке продуктов и за полноту закладки продуктов во все блюда;
- за соблюдение норм выдачи готовой продукции в группы ДОУ;
- за ведение журнала суточных проб;
- за выполнение норм калорийности питания воспитанников согласно меню-раскладке;
- за приготовление дез.раствора для мытья рук и обработки посуды;
- за маркировку кухонного инвентаря;
- за выставление образца норматива порции блюд для разного возраста.

14. Также шеф-повар выполняет следующие обязанности:

- обеспечивает выполнение сантехминимума и санэпидрежима на всей территории пищеблока и прилегающей к нему территории детского сада;
- не допускает на кухню работников, не имеющих отношение по должностным обязанностям к пищеблоку;
- обеспечивает качественное и своевременное, в соответствии с режимом и нормами детского питания детского сада доброкачественное приготовление пищи, а также выполнение калорийности в соответствии с меню- раскладкой;
- контролирует выдачу готовой пищи на раздаче в строгом соответствии с графиком выдачи и в соответствии с нормой на одного ребёнка;
- не допускает замены продуктов или всего блюда в меню без согласования с директором;
- докладывает директору о нарушениях трудовой дисциплины работников пищеблока и о неполадках в кухонном оборудовании, а также о несвоевременной выдаче продукции со склада.

15. Ларина С.Ю., исполняющая обязанности диетсестры учреждения согласно договору возмездного оказания услуги, контролирует, докладывает директору и несёт ответственность:

- за качество питания, разнообразие блюд, их витаминизацию;
- за своевременное составление меню- раскладки;
- за норму выхода блюд и их вкусовые качества;
- за выполнение норматива калорийности согласно меню- раскладки;
- за составление меню на основании технологических карт и специальных сборников, имеющих государственный гриф;
- за ведение тетради здоровья, проверку работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;

- за соблюдением норм выхода порций, ежедневное выставление шеф-поваром норм блюд по возрастным группам;
- за выполнение младшими воспитателями соблюдения норм выдачи пищи детям;
- за соблюдение графика получения пищи группами;
- за ведение табелей на питание детей по группам;
- за ведение журнала бракеража готовой продукции.

16. Заместитель директора по АХЧ Ладыгина А.М. контролирует, докладывает директору еженедельно и несет ответственность:

- за санитарное состояние пищеблока и бесперебойную работу коммуникаций в детском саду;
- за своевременное прохождение медосмотра всеми сотрудниками детского сада, включая работников пищеблока;
- за своевременный ремонт пищеблока;
- за своевременный ремонт оборудования на пищеблоке по заявке шеф-повара;
- за организацию санитарных дней по уборке групповых кухонных ячеек;
- за дезинсекцию и дезинфекцию пищеблока и групповых комнат;
- за контроль закладки продуктов питания.

17. Завхоз Петрова Е.И. организует, контролирует, докладывает директору еженедельно и несет ответственность:

- за соблюдение маркировки посуды для получения питания на пищеблоке;
- за выполнение младшими воспитателями режима выдачи пищи в соответствии с режимом дня в разновозрастных группах;
- за соблюдение младшими воспитателями правил СанПиН при мытье посуды для питания детей и содержании моечных комнат;
- за своевременное оснащение пищеблока специальной посудой по устной заявке шеф-повара;
- за соблюдение графика младшими воспитателями получения пищи группами;
- за своевременное оснащение младших воспитателей необходимой посудой для питания детей и доставки готовой продукции из пищеблока в групповую комнату.

18. Кладовщик, работники пищеблока и диетсестра (исполняющий обязанности диетсестры) обязаны 1 раз в год проходить гигиеническое обучение в санэпидстанции.

19. Все работники пищеблока, включая кладовщика, обязаны 1 раз в год проходить медицинский осмотр в установленной форме.

20. Срок исполнения приказа - постоянно до его отмены.

21. Ответственные за исполнение приказа: зам. директора по АХЧ А.М. Ладыгина, шеф-повар В.В. Елькина, завхоз Е.И. Петрова, кладовщик Л.А. Мальцева, С.Ю. Ларина, исполняющая обязанности диетсестры учреждения согласно договору возмездного оказания услуги.

22. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.Н. Балкова

С приказом ознакомлены:

А.М. Ладыгина

В.В. Елькина

Е.И. Петрова

Л.А. Мальцева

С.Ю. Ларина

