

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Улыбка»
(МБДОУ «Детский сад «Улыбка»)

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 115

г. Мезень,
Архангельская область

«Об организации питания в МБДОУ
«Детский сад «Улыбка»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2022-2023 учебном году в дни работы МБДОУ «Детский сад «Улыбка» питание воспитанников в соответствии с утверждённым основным 10-дневным меню.
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
 - 10,5 часов – четырёхразовое питание.
3. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	10,5 часов
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник

4. Старшей медицинской сестре:

- 4.1.ежедневно вывешивать в каждой групповой ячейке и на пищеблоке меню с наименованием блюд и объёма порций;
- 4.2.контролировать составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 4.3.контролировать замену продуктов на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4.контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.5.контролировать проведение витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 4.6.контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.7.контролировать правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.8.вести ведомость контроля за рационом питания;
- 4.9.вести журнал бракеража готовой продукции;
- 4.9. контролировать закладку в котел продуктов питания;
- 4.10.контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 4.11.ежедневно осматривать работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционных заболеваний с занесением результата осмотра в гигиенический журнал;
- 4.12.информировать родителей (законных представителей) обучающихся о проводимых в детском саду мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Кубышкина В.Б.- заведующая

Торцева А.С.-старшая медицинская сестра

Окулова Е.А, Коротаева А.А, Сопочкина Т.В. - повар.

6.Завхозу Маслову А. А. :

- 6.1.обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- 6.2.контролировать наличие кухонного инвентаря, посуды и моющих средств.

7. Кладовщику Антипиной Н.В:

- 7.1.составлять ежедневное меню на основании утвержденного основного меню для воспитанников детского сада «Улыбка» с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом работы;
- 7.2.контролировать сохранность и транспортировку продуктов питания, сроки реализации;
- 7.3.вести ежедневно регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях с регистрацией данных в журнале учёта температурного режима холодильного оборудования и журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- 7.4.Вести работу с поставщиками продуктов;
- 7.5.проводить входной контроль поступающего скоропортящегося сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

8. подсобному рабочему Харитоновой О. В.:

8.1.проводить маркировку, обработку и использовать по назначению инвентарь и посуду на пищеблоке;

8.2.Проводить ежедневную влажную уборку помещений пищеблока. Один раз в неделю проводить генеральную уборку помещений пищеблока.

9.Поварам Окуловой Е. А , Коротаевой А. А, Сопочкиной Т.В:

9.1.соблюдать технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН,

9.2.проводить витаминизацию 3-его блюда в соответствии с указаниями по применению премиксов.

10. Воспитателям, младшим воспитателям групп:

10.1.соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи детьми;

10.2.формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета;

10.3.организовать питьевой режим в группах, обеспечить безопасность качества питьевой воды;

10.4.разработать рекомендации по организации здорового питания детей и ознакомить родителей (законных представителей) .

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая

В.Б. Кубышкина

С приказом ознакомлены:

Харитоновой О.В. 31.08.2022

Сопочкиной Т.В. 31.08.2022
Коротаева / Коротаева И.А. 31.08.2022
Окулова Окулова Е.А. 31.08.22
Айтеева Айтеева И.В. 31.08.22
Исхаков Исхаков И.М. 31.08.22
Ворожцова Ворожцова Ю.С. 31.08.22
Татарова Татарова А.В. 31.08.22
Краснополова Краснополова И.А. 31.08.22
Емцова Емцова Е.Ф. 31.08.22
Федулова Федулова О.Ю. 31.08.22
Чайкова Чайкова Н.Д. 31.08.22
Кашушкина Кашушкина Т.Д. 31.08.22
Сопочкина Сопочкина И.Р. 31.08.22
Трашкова / Трашкова И.В. 31.08.22
Перченко / Перченко О.В. 31.08.22
Стрелова (Стрелова И.А.) 31.08.22
Иванова (Иванова Е.Е. 31.08.22)