

П Р И К А З

30 августа 2022 г.

№ 101/К

Об организации питания детей в Детском саду № 239 ОАО «РЖД» на 2022/2023 учебный год

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также в рамках осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в учреждении 4-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания воспитанников дошкольного возраста (1-3 года и 3-7 лет) с 10,5 – часовым пребыванием.

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего Детского сада № 239 ОАО «РЖД».

2. Соколову Г.С. – старшего воспитателя назначить ответственным за организацию питания в ДОУ.

Соколовой Г.С.:

- составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи для групп на осеннее-зимне-весенний и на летний период.

- осуществлять систематический контроль организации питания;

- контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;

- отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах.

- при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

- контролировать ведение табеля-журнала посещаемости детей в группах.

3. Гиппиной Н.В. – заведующему хозяйством:

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции;

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной столовой посудой, приборами, моющими средствами.

4. Федосеевой И.А. – старшей медсестре:

- составлять меню-требование на каждый день;
- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;
- предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- подготавливать меню для информации по группам;
- вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов.

5. Поварам – Пеньковской А.С., Ярославцевой Е.П.:

- обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
- соблюдать технологии приготовления пищи;
- отбор и хранение суточной пробы блюд;
- получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием;
- выдавать пищу на группы согласно графику.

6. Кладовщику Агаевой Е.Г.:

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
- контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- осуществлять учет полученных продуктов в Журнале «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;

- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

7. Воспитателям – постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

8. Младшим воспитателям:

- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и младших воспитателей.

10. Назначить ответственным за информацию (приеме, отсутствии воспитанников) Соколову Г.С. – старшего воспитателя.

11. Общее руководство организацией питания детей Детского сада № 239 ОАО «РЖД» оставляю за собой.

Заведующий

Е.А.Матвеева

С приказом ознакомлены:

« 30 » августа 20 22 г.

Н.В.Тишина

« 30 » августа 20 22 г.

Е.Г.Агаева

« 30 » августа 20 22 г.

Г.С.Соколова

« 30 » августа 20 22 г.

М.Е.Семёнова

« 30 » августа 20 22 г.

Н.В.Герцог

« 30 » августа 20 22 г.

Ю.А.Мазуровская

« 30 » августа 20 22 г.

И.А.Федосеева

« 30 » августа 20 22 г.

Е.В.Коновалова

« 30 » августа 20 22 г.

О.Ю.Мишенина

« 30 » августа 20 22 г.

Е.В.Антонова

« 30 » августа 20 22 г.

А.С.Пеньковская

« 30 » августа 20 22 г.

Е.П.Ярославцева