



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Сказка» г.Катав-Ивановска»
Катав-Ивановского муниципального района
Пугачёвская улица, № 67 дом, Катав-Ивановск город, Челябинская область, Россия, 456110
Тел. . (351-47) 2-39-70; ОГРН 1087401000466; ИНН/КПП 7401013881/745701001;
E-mail: skazkamdoy2016@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 70-ОД

28.12.2023г.

Об организации питания
в МДОУ «ДС «Сказка» г.Катав-Ивановска»
на 2024 год

В соответствии с СанПиНами 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid-19)", с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

Приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию и контроль питания, а также за качество поставляемых в ДООУ продуктов питания (далее – ответственные за питание): – в МДОУ «ДС «Сказка» г.Катав-Ивановска» в 2024 году на завхоза Валькову С.В., и.о. заведующего Решетникову О.Н., повара Газитдинову А.А.
2. Ответственным за питание ежедневно осуществлять контроль за:
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
 - исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
 - оснащённостью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения; – качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств; – организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
 - регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
 - наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
 - систематичностью сбора пищевых отходов;
 - своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
 - соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
 - внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
 - организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.
3. Утвердить графики выдачи пищи из пищеблоков на 2024 год (Приложения №1, №2).
4. Утвердить десятидневное меню на 2024 год (Приложение № 3).
5. Утвердить план производственного контроля организации питания на 2024 год (Приложение № 4).
6. Медицинской сестре Вдовиной И.М., проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в журнале здоровья.
7. и.о. заведующего Решетниковой О.Н.,
 - организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - Завхозу Вальковой С.В., медицинской сестре Вдовиной И.М., осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДООУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений;
 - проводить ежедневно выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
 - ежедневно оценивать в составе бракеражной комиссии качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям;
 - проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - ежедневно осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи; – в случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в журнале бракеража готовой продукции;

– строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания; – обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока; – обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря.

8. Ответственным за качество поставляемой продукции :

- еженедельно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;
- осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов;
- ежедневно производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню;
- ежедневно осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;
- проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции), принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- ежедневно соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- ежедневно соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов и температурный режим в холодильных установках;
- вывешивать ежедневно для сведения родителей меню на следующий день в уголке для родителей до 17.00 ч.

9. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2024 год: и.о. заведующего Решетникова О.Н., завхоз Валькова С.В., медсестра Вдовина И.М.

Работу данной комиссии осуществлять в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

10. Для организации питьевого режима для детей:

- ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой.

Ответственные: повар Газитдинова А.А.

- контролировать наличие в группах необходимое количество чайников (не менее одного). Ответственные: заместитель завхоз.

11. Назначить ответственными за составление меню-завхоза Валькову С.В.

12. Воспитателям и младшим воспитателям ежедневно: – отмечать количество присутствующих детей до 08.30 ч. в целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей;

- осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды; – соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);

- создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями;

- создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам;

- осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом, формировать правильные вкусовые предпочтения детей.

13. Старшему воспитателю Куликовой Н.В. организовать ежедневный контроль по воспитанию культуры поведения детей за столом в группах, подачей информации о правильной и вкусной пище и т.д.

14. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи, разрешается работать только по утвержденному и оформленному должным образом меню. Сотрудникам пищеблока не разрешается принимать пищу во время работы, приносить продукты питания из дому, хранить на пищеблоке свои личные вещи (сумку, одежду, обувь). Срок – постоянно.

15. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Решетникова О.Н.

С приказом ознакомлены: