

П Р И К А З

от 01.09.2022

№ 90

Об организации питания воспитанников в 2022-2023 учебном году

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СП 2.4.3648-20, Уставом МБДОУ.

приказываю:

1. Организовать питание детей в ДОО на основании примерного 10 дневного рациона питания (меню).
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях.
3. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников:
 - Мальшакову А.А.- старшую медицинскую сестру;
 - Твардовскую М.А. – шеф-повара.
4. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группах, соблюдать питьевой режим. Ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп, за соблюдение требований СанПиН – на младших воспитателей групп.
5. Старшей медицинской сестре Мальшаковой А.А.:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу;
 - представлять меню-требование для утверждения заведующему ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

6. В конце меню-требования ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

7. Осуществлять своевременное размещение информации об организации питания в информационных стендах для родительской общественности.

8. Заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10 дневного меню и сроков хранения продуктов.

9. Назначить ответственным лицом за своевременную доставку и реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов) Жирнову О.А., Кокошникову Е.Г. – заведующих складом.

10. Заведующим складом осуществлять:

- закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

- прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.

- проведение визуальной и органолептической оценки доброкачественности пищевых продуктов, продовольственного сырья при их получении с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

- выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок повару в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись шеф-повара;

- контроль за закрытием складов в течении рабочего времени, недопущение нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

11. Поварам:

- строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам;

- не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды;

- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно;

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;

- выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
- своевременно проходить медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

12. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

13. Возложить ответственность на старшую медсестру Мальшакову А.А. за:

- контроль над закладкой продуктов питания поварами;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой.

14. Назначить Твардовскую М.А., шеф-повара, ответственным лицом за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С.

15. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение № 1).

16. Утвердить график организации питьевого режима (приложение № 2).

17. Считать утратившим силу приказ от 01.09.2021 № 78 «Об организации питания воспитанников в 2021-2022 году».

18. Контроль за исполнением данного приказа я оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

_____ Мальшакова А.А.

_____ Твардовская М.А.

_____ Кашинская О.Н.

_____ Башкевич Н.М.

_____ Демченко Л.В.

_____ Мулюкина А.Н.