

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Колокольчик» пгт Краскино Хасанского муниципального округа (МБДОУ «Колокольчик»)

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 14

пгт Краскино

Об организации питания

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 2024-2025 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию и контроль питания, а также за качество поставляемых в ДОУ продуктов питания (далее – ответственного за питание):

– В МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» - на заведующего хозяйством Яценко Зосю Степановну.

2. Ответственный за питание - Яценко З.С., ежедневно осуществляет контроль за:

- санитарным состоянием пищеблока;
- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
- оснащенностью 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 2024-2025 учебный год (Приложения №1).

4. Утвердить десятидневное меню на 2024-2025 учебный год (Приложение № 2).

5. Утвердить план производственного контроля организации питания на 2024-2025 учебный год (Приложение № 3).

6. Заведующему хозяйством - Яценко З.С., проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в журнале здоровья.

7. Заведующему хозяйством - Яценко З.С. и старшему воспитателю Колесниковой Е.В.:

- организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;
- осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОУ 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 - заведующему хозяйством Яценко З.С.:

- 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 10,5 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.

9. Назначить ответственными за составление меню-требования заведующего хозяйством Яценко З.С..

10. Воспитателям и помощникам воспитателей ежедневно:

- отмечать количество присутствующих детей до 09.10 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 бутилированной 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.

11. Старшему воспитателю Колесниковой Е.В. и заведующему хозяйством Ященко З.С. организовать ежедневный контроль по воспитанию культуры поведения детей за столом в группах, подачей информации о правильной ивкусной пище и т.д.
12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи, разрешается работать только по утвержденному и оформленному должным образом меню. Сотрудникам пищеблока не разрешается принимать пищу вовремя работы, приносить продукты питания из дому, хранить на пищеблоке своиличные вещи (сумку, одежду, обувь). Срок – постоянно.
13. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.



[Handwritten signature]

И.А. Ященко

Заведующий
Заведующий хозяйством

[Handwritten signature]

З.С. Ященко

Старший воспитатель

[Handwritten signature]

Е.В. Колесникова

Повар
Повар

[Handwritten signature]

Л.В. Лактионова

Т.П. Богачева

Воспитатели:

[Handwritten signatures]

Помощники воспитателя:

[Handwritten signatures]