



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 1
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

От 1 августа 2024 г.

№ 64/ 6

город Тимашевск

Об организации питания детей в ДОО

На основании "Санитарно эпидемиологических правил и норм 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологических требований к организации общественного питания» утвержденные постановлением главным санитарным врачом Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, с целью обеспечения безопасности и организации сбалансированного общественного питания детей дошкольного возраста п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать сбалансированное питание в соответствии с десятидневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, при 10,5 часовым пребыванием в дошкольной образовательной организации (далее – ДОО).

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОО на Быстриевскую Марию Григорьевну, заведующего.

2.1. Ответственному за составление меню – требованию Гамзаеву Аният Римихановну, медицинской сестре диетической накануне предшествующего дня, согласно десятидневного меню и представлять меню-требование для утверждения заведующему.

2.2. Вносить изменения в рацион питания детей только согласно приказу ДОО на замену блюд.

2.3. При составлении бланка меню - требования учитывать следующее:
определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

указывать в конце меню - требования количество принятых позиций, ставить подписи медицинской диетической сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

2.4. Производить ежедневно до 8,30 часов по необходимости корректировку меню – требования на текущую дату, согласно фактическому посещению детей ДОО с оформлением требования – накладной и меню – требования на текущую дату.

2.5. Для родителей (законных представителей) ежедневное размещать меню в информационных уголках с содержащим информацию с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, использование йодированной соли и стоимости приема пищи.

2.6. Возложить персональную ответственность медицинскую сестру диетическую Гамзаеву Аният Римихановну, на момент отсутствия медицинской сестры диетической возложить на Фокину Светлану Николаевну, Швачич Надежду Владимировну поваров за ежедневный отбор и хранение суточных проб готовой продукции в установленном порядке в течение 48 часов при температуре +2 +6 °С.

2.7. Ежедневно вести журнал «Выполнение натуральных норм», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал замены блюд».

3. Поварам Фокиной Светлане Николаевне, Швачич Надежде Владимировне строго:

3.1. Соблюдать требования СанПин и технологию приготовления блюд согласно технологическим картам, утвержденных руководителем ДОО.

3.2. Производить закладку необходимых продуктов питания в котел согласно меню – требования на текущую дату, в соответствии утвержденному руководителем графику «Закладки блюд в котел».

3.3 Выдачу готовой продукцию осуществлять согласно требованиям и нормам СанПин, утвержденного руководителем графика «График выдачи готовой продукции из пищеблока».

3.3. Соблюдать технику безопасности при использовании технологического оборудования.

3.4. Соблюдать требования СанПин для хранения спец. одежды и верхней одежды.

3.5. Поварам ДОО ежедневно вести журналы: «Приварки круп», «Контроля кипяченной воды», «Проведения дезинфекционных работ в профилактических целях».

3.5. Запрещается во время приготовления пищи пользоваться сотовым телефоном, хранить личные вещи и медицинские препараты на пищеблоке.

4. Кухонному рабочему Кулаковой Ольге Владимировне:

4.1. Соблюдать требования СанПин и технику безопасности при работе с технологическим оборудованием.

4.2. Проводить ежедневно влажную уборку цехов пищеблока по окончании работы в них.

4.3. Генеральную уборку пищеблока проводить согласно утвержденного руководителем ДОО графику уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Мытье посуды и кухонного инвентаря проводить согласно инструкции для мытья посуды с применением моющего средства.

4.5. Соблюдать требования СанПин хранения и использования уборочного инвентаря.

4.6. Проводить систематически обновление маркировки кухонной посуды и инвентаря, а также уборочного инвентаря.

5. Кладовщику, Бабаевой Розе Вагидовне:

5.1. Своевременно подавать заявку поставщикам на продукты питания для своевременной доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО.

5.2. Вести контроль за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов питания, а также наличие сопровождающих документов.

5.3. Кладовщику при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, срока годности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража поступающего продовольственного сырья» «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции» .

5.4. При поставке недоброкачественного продукта питания кладовщику оформлять акт бракеражной комиссии о некачественных пищевых продуктах и продовольственного сырья или их недостатка. Акт подписывается кладовщик, член бракеражной комиссии или представителями ДОО (старшая медсестра дежурный администратор, повар) и поставщиком, в лице экспедитора.

5.5. Соблюдать условия и сроки хранения продуктов питания в ДОО.

5.6. Следить за санитарным состоянием кладовых, а также исправности холодильного оборудования.

5.7. Выдачу суточных продуктов питания на следующий день производить согласно утвержденному руководителем ДОО меню - требования и графиком выдачи продуктов, под роспись (повар).

5.8. Ежедневно до 9.30 часа проводить добавку или отбавку продуктов питания на склад или пищеблок, согласно утвержденной руководителем требования – накладной.

5.9. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦМБ.

5.10. Систематически вести журналы «Журнал отходов и овощей», «Журнал отходов мяса и рыбы», «Учета товара», «Учёта температуры и влажности в складских помещениях».

6. Бракеражной комиссии вести работу согласно положения о бракеражной комиссии и с оформлением соответствующей документацией.

7. Помощникам воспитателям всех возрастных групп:

7.1. Осуществлять питание детей согласно режиму дня возрастной группы и графика получения готового блюда из пищеблока.

7.2. Соблюдать правила и требования СанПин во время доставки готовых блюд из пищеблока в группу.

7.3. При раздаче готового блюда соблюдать массу порции, согласно требования СанПин.

7.4. Соблюдать условия хранения столовой посуды в буфетные группы, а также требования СанПин для мыть столовой посуды, согласно инструкции утвержденной руководителем ДОО с применением моющего средства.

8. Воспитателям всех возрастных групп:

8.1. Осуществлять контроль за организацией питания в группе, соблюдения требования СанПин.

8.2. Систематически обновлять схему рассадки детей за обеденными столами и маркировку посадочного места детей.

8.3 Прививать культурно - гигиенические навыки детям при приеме пищи.

8.4. Вести информационно - профилактическую работу с воспитанниками, родителями (законными представителями) о пользе здорового питания детей дошкольного возраста.

9. Контроль за организацией питания в ДОО оставляю за собой.

10. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заведующую Быстриевскую Марию Григорьевну.

11. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий



М.Г. Быстриевская

С приказом ознакомлены:

	
	
	
	
	