

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 9 «Ёлочка»
Арсеньевского городского округа

ПРИКАЗ

« 27» августа 2021 г.

№ 41/4-А

Об организации питания

С целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников МДОБУ д/с № 9 «Ёлочка» (далее Учреждение) для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2021 г. питание воспитанников в Учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

2.1. Всем работникам Учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 7-А, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

2.2. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1);

2.3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2);

2.4. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания на 2021-2022 учебный год (приложение № 3).

3. Ответственность за организацию питания возложить на заведующего хозяйством Дожину Т.И.

Определить для ответственного за питание Дожиной Т.А. следующий круг функциональных обязанностей:

3.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- 3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 3.3. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в меню ставить подписи свою, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего Учреждения;
- 3.4. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.5. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения).

4. Мицура Ирину Александровну, кладовщика, назначить ответственным за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;

Мицура И.А., кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача, не корректно оформленные документы не принимать;
- вести систему «Меркурий» в соответствии с требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях кладовой, овощехранилища;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- оформлять накладной возврат и добор продуктов не позднее 10.00 часов при изменении количества детей на 6 человек;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ УО.

5. Работникам пищеблока: Галимовой И.А., Киченко О.А., Польщиковой К.А.:

- работать только по утвержденному заведующим Учреждением меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику (приложение № 1).
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);
- в целях обеспечения контроля за приготовлением пищи, обеспечить снятие и хранение суточных проб в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- раздеваться в специально отведенном месте.

5.1. Следить за наличием на пищеблоке:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностных инструкций, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеки технологических карт приготовления блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки основных продуктов;
- графика выдачи готовых блюд на группы;
- объемом готовых блюд в соответствии с возрастом;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

6. Возложить персональную ответственность за снятие и хранение суточных проб, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале на медицинскую сестру Черенкову О.А., в отсутствие медицинской сестры снятие и хранение суточных проб возложить на повара Галимовой Н.С.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго соблюдать график получения готовых блюд на пищеблоке;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- строго соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- соблюдать питьевой режим в группах с нанесением маркировки с указанием даты и времени вскрытия бутилированной воды.

8. Не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных группах;

9. Ежедневно осуществлять контроль за ведением табеля посещаемости детей в группах;

10. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей бракеражной комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

11. Своевременно обеспечивать обновление информации на сайте Учреждения в разделе «Питание»;

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ д/с № 9 «Ёлочка»



К.Н. Василенко