

ПРИКАЗ

18.01.2024 г.

№ 8

г. Вилючинск

Об организации питания воспитанников

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении на 2024 год в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Детский сад №7».

2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом 12 часового пребывания: пятиразовое питание.

3. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи
8.00 – 08.30	завтрак
10.00 – 10.20	сок
12.00 – 12.30	обед
16.10 – 16.30	уплотненный полдник

4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Шишову Алену Геннадьевну.

Ответственному за организацию питания:

- сверять ежедневное меню с основным меню и размещать в установленном месте;
- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- осуществлять постоянный контроль над санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.

5. Возложить ответственность за ведение меню-требования на кладовщика Григорьеву Галину Ивановну и обязать:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- а) определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - б) при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его вручную;
 - в) в конце меню ставить подписи медицинской сестры, шеф-повара и кладовщика.
- представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- возврат и добор продуктов оформлять справкой не позднее 10.00 часов.

- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания.

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания.

- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам и кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, качество и ассортимент получаемых из кладовой несет ответственность кладовщик Григорьева Г.И.

7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад №7» и поставщика.

7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

8. В целях организации контроля над приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Шишовой А.Г. или членов бракеражной комиссии.

9. Поварам кухни – Любченко С.А. Навальной, А.А, Пивоварову И.П., Рогальской О.И. необходимо:

9.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

9.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или заведующего с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

9.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно- гигиенических навыков. Воспитателям в дни работы учреждения предоставлять ответственному за организацию питания Шишовой А.Г. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия, проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на шеф-повара Любченко С.А., медицинскую сестру Шишову А.Г., кладовщика Григорьеву Г.И.

13. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №7»

А.Н. Аманова