

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №1

ПРИКАЗ

№ 16/02-09-2

От 08.02.2023

«Об организации питания в детском саду №1»

На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН с 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и с целью организации сбалансированного рационального питания с 12-часовым пребыванием детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2023 году в детском саду № 1

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10..2020г и примерным двадцатидневным меню детского сада № 1, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей.
2. При организации питания составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный: старшая медицинская сестра Сайкина Е.В.
3. При составлении меню-требования:
 - 3.1 Указывать выход блюд для детей разного возраста (раннего и дошкольного);
 - 3.2 Своевременно ставить подписи заведующего, повара, принимающего продукты из кладовой, кладовщика;
 - 3.3 Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню. Ответственный: Сайкина Е.В.
4. Сотрудникам пищеблок, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику, работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

5. Кладовщику Виноградовой Е.В.:

5.1 Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов;

Осуществлять приём пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

5.3 Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

5.4 Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименование товара в Договоре с поставщиком;

5.5 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями детского сада № 1 и поставщика в лице экспедитора;

5.6 Производить выдачу пищевых продуктов и производственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7 Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером в МУ "Центр обеспечения функционирования". Сдавать меню-требование в бухгалтерию не реже, чем 1 раз в 10 дней.

6. Поварам Богдановой И.Н., Сазоновой Ж.Г.:

6.1 Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд;

6.2 Производить закладку необходимых продуктов по утверждённому руководителем графику:

7.00 - мясо, кура в первое блюдо, продукты для завтрака;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00-11.00ч. - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30ч. - масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 ч. - продукты для уплотненного полдника.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Назначить ответственного за правильность хранения суточных проб старшую медицинскую сестру Сайкину Е.В.

6.4 Сотовую пиццу выдавать только после проведения контроля одного из членов бракеражной комиссии.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока

8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов согласно утвержденного графика.

9. Воспитателям групп информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке до ухода детей домой. В ежедневном меню указать наименование блюда и объём порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

10. Ответственность за организацию питания детей и питьевого режима для каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель, закреплённый за группой приказом заведующего.

11. Воспитатели несут ответственность в групповой ячейке за доведение нормы до каждого воспитанника.

Младшие воспитатели получают пищу с специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, освобождают кастрюлю для отходов после каждого приёма пищи.

Контроль за организацией питания оставляю за собой.

и. о заведующего детским садом № 1



М.С. Мизонова