

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Солнышко» с. Безверхово
Хасанского муниципального округа

П Р И К А З

18 сентября 2023 года

№ СА -А

Безверхово

Об организации питания воспитанников и назначении ответственного за организацию питания в МБДОУ «Солнышко» в 2023-2024 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, 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 организации питания в ДОУ в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать организовывать горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным «Меню для организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с. Безверхово Хасанского муниципального округа».

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группу (Приложение № 1)

4. Утвердить график питания детей в группе (Приложение № 2).

5. Назначить ответственного за организацию питания в ДОУ заведующего хозяйством Мян А.С.

6. Определить для ответственного за питание (Мян А.С.), следующий круг функциональных обязанностей:

6.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН:

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 72 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции)

6.2. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемной группы.

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

8. Воспитателям и помощнику воспитателя группы:

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствие объема порций согласно нормам);

- вести соответствие поданных сведений воспитателями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись до 08.30;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;

- при приеме пищи использовать отдельную посуду;

- соблюдать питьевой режим в группе;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

- строго следить за правильной сервировкой стола;

9. Завхозу детского сада:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

- организовать контроль за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством, и ассортиментом продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается бракеражной комиссией.

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню;

На завтрак, не позднее 17.00, предшествующего дня, указанного в меню;
На обед и полдник в 8.30 часов в соответствии с фактическим числом детей.

10. Работникам пищеблока: повару Башинская Л.В.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.
- переодеваться в специально отведенном месте.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- суточную пробу (за 3 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

12. Ответственному за ведение сайта МКДОУ (Шадриков В.П.), обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

13. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Солнышко»



Ознакомлены:

Башинская Л.В. - Баир ✓
Мен А.С. - Мен ✓

Приложение № 1
К приказу № __-А от 18.09.2023 г.

График выдачи пищи с пищеблока в группы

	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
Средняя группа (автобус на Перевозную в 15 часов)	8.40	10.10	11.40	15.00
Средняя группа (автобус на Перевозную в 16 часов, или нет автобуса)	8.50	10.00	12.10	15.10

Приложение № 2
К приказу № __-А от 18.09.2023 г.

График питания детей в группах

	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
Средняя группа (автобус на Перевозную в 15 часов)	8.50	10.20	11.50	15.10
Средняя группа (автобус на Перевозную в 16 часов, или нет автобуса)	9.00	10.05	12.20	15.20