

«31» августа 2022

№ 58/3

ПРИКАЗ

Об организации питания детей
в МБДОУ №20 «Капитошка»
в 2022/2023 учебном году

В соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4.3598-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022/2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет, от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти - часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Сефединову Сусанну Шевкетовну.

3. Утвердить график приема пищи.

4. Ответственному лицу за организацию питания детей, медсестре:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении 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;

– в конце меню-требования ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Иванова Илана Анатольевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (медсестра, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Иванова И.А., материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья экспертная комиссия проводит органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на членов комиссии по закладке продуктов (по графику).

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Менляметову Г.Э., в ее отсутствие на повару Зайтову Э.Р.

6. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в следующем составе:

Понедельник – Абселямова Э.О., заведующий;

Вторник – Сефединова С.Ш., медсестра;

Среда – Иванова И.А., заместитель по ХР;

Четверг – Фундукчиева Д.З., заместитель по ВР;

Пятница – Курт-Эмин З.Н., музыкальный руководитель, председатель ППО.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. Кладовщику Ивановой И.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Создать комиссию по контролю организации и качества питания в детском саду на 2022/2023 учебный год в составе:

Председатель комиссии: заведующий, Радченко О.А.;

Члены комиссии: медсестра, Абселямова Э.О.;

председатель ПК, Курт-Эмин З.Н.;

заместитель по ВР, Фундукчиева Д.З.;

заместитель по ХР, Иванова И.А.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов
(вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:

12.1. Организовать бесплатное питание детей в ДООУ по следующим категориям:

- дети-сироты;
- дети под опекой;
- дети – инвалиды;
- дети, родители которых имеют I, II группы инвалидности.

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Сефединову С.Ш.

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий

Э.О. Абселямова

