

ПРИКАЗ

31.08.2022 года

№ 217

Об организации работы по питанию
в МБДОУ д/с ОВ № 4 в 2022-2023 учебном году

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 МБДОУ д/с ОВ № 4 в 2022-2023 учебном году,

Приказываю:

- 1.0. Возложить на старшую медсестру С.А.Науменко ответственность за качественную организацию питания воспитанников МБДОУ д/с ОВ № 4.
- 1.1. Старшей медсестре С.А.Науменко организовать контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Организовать полноценное и разнообразное меню, в соответствии с «10-ти дневным меню»; иметь картотеку блюд, по необходимости вносить корректировку блюд в меню.
- 1.3. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами, вести соответствующую документацию;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за содержанием пищеблока, кладовок, оборудования в соответствии с требованиями СанПиНа;
 - 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 ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранением её в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°.....+6°;
 - за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за соответствием поданных воспитателями сведений о фактическом присутствии детей с отметкой в меню-требовании.

1.4. В составе бракеражной комиссии контролировать технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале.

1.5. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.0. Возложить на заведующего хозяйством Зинкевич Н.Ю.

ответственность за заказ и получение продуктов, своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент, получаемых от поставщиков продуктов.

2.1. Заведующему хозяйством Зинкевич Н.Ю.:

- контролировать наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных справок, качественных удостоверений. Сопроводительную ветеринарную документацию оформлять через систему «Меркурий»;

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

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

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

- строго соблюдать температурный режим и требования СанПиНа при хранении продуктов в условиях склада;

- контролировать выполнение должностных обязанностей работников пищеблока;

- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

3.0. Работникам пищеблока поварам, отвечающим за приготовление пищи:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- выдавать готовую продукцию в группы, только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюда в бракеражном журнале согласно графику выдачи;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и различному инвентарю на пищеблоке, а так же при уборке помещения пищеблока;

- раздеваться в специально отведенном месте.

3.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции поваров;

- инструкции по охране труда и соблюдению техники безопасности при использовании электрооборудования;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 4

- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции.

4.0. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

4.1. Воспитателям и младшим воспитателям:

- строго соблюдать график получения готовых блюд из пищеблока;
- соблюдать правильную сервировку столов в соответствии с возрастом детей;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- вести контроль соответствия объема порций нормам;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные ёмкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.
- осуществлять правильную раздачу пищи и кормление в группах детей раннего возраста, 2 мл. гр. с обязательным докармливанием.

5.0. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с ОВ № 4

В. Н. Приходько