

МБДОУ детский сад «Петушок» с.Хомутцы

ПРИКАЗ № 65

От 11.09.2023г.

Об организации питания воспитанников

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. Организовать с 01.09.2023 г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график закладки основных продуктов
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в столовую
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
6. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ:
 - 6.1. На Шатохину Т.П.– заведующую, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей.
 - 6.2. Определить для ответственного за питание Шатохину Т.П. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 6.2.1. 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 48 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 ведение табеля посещаемости детей в группе;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)
 - 6.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
 - 6.2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим до 16.30 на кануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 6.2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде
7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группе в соответствие с графиком питания на воспитателя и помощника воспитателя
 - строго соблюдать графики готовых блюд на пищеблоке,
 - раздачу пищи проводить только в отсутствие детей за столами,
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых,
 - соблюдать питьевой режим в группе,
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
8. Шатохиной Т.П. заведующего назначить ответственной за своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания, в соответствии с установленными требованиями,
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада,
 - вести необходимую документацию,
 - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30. предшествующего дня, указанного в меню.

9. Работнику пищеблока повару Шатной О.В. работать только по утвержденному заведующим ДОУ правильно оформленному меню:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам,
 - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику,
 - 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 группу.
10. На 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 ;
 - журнал здоровья работника пищеблока,
 - графики закладки основных продуктов,
 - графики выдачи готовых блюд на группу,
 - суточная проба (за 2 суток).
11. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Шатохина Т.П.

