

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 30

Об организации питания детей МБДОУ

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения», положения об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с № 44, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ д/с № 44 строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание детей в МБДОУ д/с № 44 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

1.1. Вносить изменения в 10-дневное меню только с разрешения заведующего МБДОУ.

1.2.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей.

2.Ответственному за составление меню Соломиной Н.Н.

2.1.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.При составлении меню-требования учитывать следующее:
-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
-в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.3.Представлять меню для утверждения заведующему, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4.Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 10.00 часов.

3.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Соломина Н.Н.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. Поварам необходимо:

4.1 .Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

4.2.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.3.Производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры или членов комиссии.

4.4.Раздеваться в специально отведённом месте.

5.На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и рабочие инструкции при работе на электрооборудовании, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

6.1.Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. Заместителю заведующего по ВМР постоянно осуществлять контроль за организацией питания детей в группах.

8. Заместителю заведующего по АХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования;
- постоянно осуществлять контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

9. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.

10. Организовать питьевой режим во всех возрастных группах для воспитанников с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питьевого режима.

11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников кладовщика. Всем сотрудникам своевременно сообщать им о больничных листах, отпусках.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.