

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №30 пос. Комсомольского
муниципального образования Гулькевичский район

от 11.01.2021 г.

ПРИКАЗ

№ 1/2

пос. Комсомольский

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ № 30 п.Комсомольский.**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20», от 28.09.2020г СанПиН 2.4.3648-20 «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 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать на 2021 год 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) обучающихся учреждения в соответствии с «Примерным 10 ти дневным меню»,
2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы
3. Утвердить график закладки основных продуктов
4. Утвердить режим питания воспитанников МБДОУ №30 п.Комсомольский.
5. Утвердить положение об административном контроле качества питания воспитанников МБДОУ №30 п.Комсомольский».
6. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
7. Всем работникам МБДОУ №30 п.Комсомольский строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях
8. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ: Белову Л.П медицинскую сестру с возложением ответственности за качественную организацию питания детей в ДОУ. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей: Осуществлять систематический контроль:
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;

-организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

При составлении меню учитывать:

-нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд

-изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ №30 п.Комсомольский

-в меню ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

-содержанием холодильного оборудования, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

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

-составлением меню-требования накануне предшествующего дня. указанного в меню;

-соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;

-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 не позднее 16.00 ч предшествующего дня. указанного в меню;

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

-своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;

-представлять меню для утверждения заведующий до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

-ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде.

6. Возложить ответственность на Миллер Н.С, Маркову Н.В, поваров за:

-технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

-графиком выдачи готовых блюд;

-графиком закладки продуктов;

-пробы отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и

сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом;

-ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).

7. Возложить персональную ответственность за качество организации

питания детей в группах в соответствии с графиком питания воспитателям

и младшим воспитателей групп;

-строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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 группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке,

8. Возложить ответственность на Иньшакову Е.С заместителя заведующий

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Возложить ответственность на Дуйко С.А, завхоза:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению.

10. Поварам Миллер Н.С, Марковой Н.В:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и 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 групп;

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, должностные инструкции. инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток)

Заведующий МБДОУ №30



С.Н.Твердова