

ПРИКАЗ № 110

от 01.09.2022 года

«Об организации питания обучающихся, в том числе инвалидов 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 ДОУ в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Организовать с 01.09.2022г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, совмещенный с ужином), второй завтрак (соки, фрукты) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
- Всем работникам ДОУ строго соблюдать постановление Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «ОБ утверждении сан-эпид. Правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
- Утвердить «Положение об организации питания в образовательном учреждении»

Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей на медсестру Африканову И.Б. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- 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 группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- 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;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада,

Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

№ 1 группа «Пчёлка»

Воспитатели: Воробьева О.С., Невзорова Л.В.

Младший воспитатель: Невзорова Т.В..

№ 2 группа «Василёк»

Воспитатели: Воробьева О.С. Лазарева И.Ю.

Младший воспитатель: Павлова С.В.

№ 3 группа «Ромашка»

Воспитатели: Осинкина Г.Ф., Степанова М.Н.

Младший воспитатель: Громинская Е.С.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие 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.

Привезенцевой Т.П., заведующему ДООУ

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

Егоровой Л.В., завхозу ДООУ

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Завхоза Егорову Л.В. назначить ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- 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 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;


Работникам пищеблока поварам Ивановой Е.В., Керуновой Л.А.

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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 группы;

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 работников пищеблока;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- журнал бракеража готовой продукции

Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий  Т.П. Привезенцева