

от 11.01.2023

№ 20/ОД

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей в ДОУ»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Федеральным законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания детей, а также осуществления контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка» 5-х разовое питание детей в соответствии с меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-х – 7 лет с 12-и часовым пребыванием. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Екатерину Валерьевну Коурову – заместителя заведующего – назначить ответственным за организацию питания в ДОУ.

Е.В. Коуровой:

- составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи по группам на осенне-зимне-весенний и летний периоды, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке;
 - осуществлять систематический контроль организации питания;
 - вести контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;
 - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;
 - при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
 - контролировать ведение табеля-журнала посещаемости детей в группах.
3. Елене Валерьевне Скурихиной – заместителю заведующего:
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объёмов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарём, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции;
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
 4. Светлане Борисовне Сычёвой – заведующему складом:
 - составлять меню-требование на каждый день;
 - при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребёнка в соответствии с возрастом;
 - предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 ч накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - подготавливать меню для информации по группам;

- вести подсчёт выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава; энергоценности и стоимости рационов.
5. Любовь Владимировне Лисевой, Валентине Николаевне Логиновой, Надежде Сергеевне Ковтун – поварам:
- обеспечивать полноту закладки продуктов в котёл и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
 - соблюдать технологии приготовления блюд;
 - отбор и хранение суточной пробы блюд;
 - получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
 - качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием;
 - выдавать пищу на группы согласно графику.
6. Заведующему складом Светлане Борисовне Сычёвой:
- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
 - контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - осуществлять учёт полученных продуктов в «Книге складского учёта»;
 - регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырьё;
 - соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
 - строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
 - иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
 - все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.
7. Воспитателям – постоянно:
- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
 - вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);
 - осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приёма пищи, пользования столовыми приборами.
8. Младшим воспитателям:
- соблюдать правила сервировки стола;
 - соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытьё посуды.
9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания возложить на воспитателей и помощников воспитателей.
10. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка» _____ Ю.В. Мандрова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813767

Владелец Мандрова Юлия Вячеславовна

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024