

Приказ

09.01.2023

№ 3 - од

«Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад №318» г.о.Самара»

В связи с требованиями и нормативами СанПиН 2.3/4.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-дневным меню.

2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастным группам): 8.05 - 9.00
- второй завтрак (по возрастным группам): 10.05 – 10.25
- обед (по возрастным группам): 12.10 – 13.00
- полдник (по возрастным группам): 15.05 – 15.25
- ужин (по возрастным группам): 18.00 - 18.30.

3. Ответственному за организацию питания детей в детском саду медицинской сестре

Пичужкиной Л.Л.:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, ассортимент получаемых от Поставщика продуктов;
- обеспечивать получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования;
- производить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- производить выдачу продуктов и продовольственного сырья со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предыдущего дня, указанного в меню-требовании;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
- осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- контролировать качество приготовления пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов;
- контролировать организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке;
- контролировать работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- проводить учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей; анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;
- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

4. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки основных продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий приготовления пищи, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции создать бракеражную комиссию в составе: заведующего Львовой О.С., медицинской сестры Пичужкиной Л.Л., старшего воспитателя Руновой Е.В.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду: поварам, подсобному рабочему:
- разрешается работать только по утвержденному меню-требованию;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в чистоте, производить уборку согласно графику;
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкции по охране труда и работе с оборудованием;
 - не допускать вход посторонних лиц на пищеблок;

- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2...+6 градусов Цельсия на поваров Г.А.Эрматову, Е.С.Курушину.

6. Заведующему хозяйством Ильиной Г.В. обеспечивать пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей каждой группы.

8. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя.



Заведующий

МБДОУ «Детский сад № 318» г.о. Самара

О.С.Львова

М.П.

С приказом ознакомлены:

/ Л.Л.Пичужкина /
 / Е.В.Рунова /
 / Г.А.Эрматова /
 / Е.С.Курушина /
 / Г.В.Ильина /