

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 94»
(Детский сад № 94)*

ПРИКАЗ

от 31.08.2023 г.

№ 141

Об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 94»

В соответствии с 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 и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля по организации питания, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в Детском саду № 94 3-х разовое питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, с 12 - часовым пребыванием. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего учреждением.
2. Утвердить график приема пищи по возрастным группам (Приложение 1).
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 2).
4. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников Детского сада № 94 на калькулятора **Копылову Л.В.**
5. **Копыловой Л.В., калькулятору**, осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - 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 наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением табеля посещаемости в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.);
- за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд.

6. Копыловой Л.В., калькулятору:

- 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 Детским садом №94;
 - предоставлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - подготавливать меню для информации по группам;
 - вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам - калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов.

5. Шеф-повару Билаловой Р.Х.:

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет, с 12 - часовым пребыванием;
- обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещении пищеблока;
- обеспечить строгий контроль соблюдения технологии приготовления и сроки реализации молочной, овощной и другой продукции.

6. Шеф-повару, повару:

- работать только по утвержденному заведующим детским садом 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 группы;
- своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений, тары;
- соблюдать правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- соблюдать правила личной гигиены;
- следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологии приготовления пищи.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического 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).

7. Кладовщик Журавлёва Н.И. несет ответственность:

- за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;
- за осуществление качественного контроля поступающих продуктов питания в соответствии с установленными требованиями. При получении пищевых продуктов, проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада (калькулятор, дежурный администратор, повар).

8. Кладовщик Журавлева Н.И. обязана:

- выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования;
- обеспечить ежедневный контроль хранения продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов, своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;
- получать у поставщиков только качественные продукты питания, 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»;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

9. Женсагуровой С.С., заместителю заведующего по ВМР:

- составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы, поместить график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке;
- осуществлять систематический контроль качества организации питания и создания условий в группах, правильной сервировкой стола;
- осуществлять контроль за доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- осуществлять контроль за формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах.

10. Чемезовой А.Ю., старшей медсестре, проводить осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, 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.

11. Осколковой Е.Г.- заместителю заведующего по ХР:

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного

назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами всех цехов пищеблока и кладовой;

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

12. Воспитателям – постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- осуществлять постоянный контроль выкладки пищи и непосредственно сам процесс питания с целью приучения детей к рациональному, сбалансированному питанию;

- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);

- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

13. Помощникам воспитателей, младшим воспитателям:

- соблюдать правила сервировки стола;

- строго соблюдать 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 режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

14. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на младших воспитателей, помощников воспитателя (соблюдение графика получения пищи, нормы выдачи на одного ребенка, санитарно-гигиенические условия приема пищи).

15. Общее руководство организацией питания детей в учреждении оставляю за собой.

Заведующий Детским садом № 94

И.С. Бревенникова

С приказом ознакомлены:

