

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

Выписка из ПРИКАЗА

от 01.04.2021 г.

№ 33/1

**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, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в Детском саду № 94 3-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте 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. Корелину М.В. - заместителя заведующего по ВМР назначить ответственным за организацию питания в детском саду.

Корелиной М.В.:

-составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке;

- осуществлять систематический контроль организации питания;

- контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;

- отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах.

- Чемезовой А.Ю., медсестре, проводить ежедневный 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.

3. Барановой Е.И.- заместителю заведующего по АХР:

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, 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. Копыловой Л.В. – калькулятору:

- составлять меню-требование на каждый день;

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;

- 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 Хисматуллиной В.Х.:

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-7лет, с 12 - часовым пребыванием;

Поварам:

-обеспечивать полноту закладки продуктов в котел 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. Кладовщику – Журавлёвой Н.И.:

- 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»
- 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.

7. Воспитателям – постоянно:

- - соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом 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 приема пищи, пользования столовыми приборами.

8. Помощникам воспитателей, младшим воспитателям:

- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей, младших воспитателей и помощников воспитателей.

10. Назначить ответственным за информацию (приеме отсутствии воспитанников) Кичигину Т.А. – делопроизводителя.

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

Заведующий Детским садом № 94

Грудцева И.В.

