

ПРИКАЗ

от 16.09.2022г.

02-05/107

«Об организации питания»

На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов санПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 и с целью организации сбалансированного рационального питания с 12-часовым пребыванием детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2022-2023 году в детском саду № 93

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами санПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 и примерным десятидневным меню детского сада № 93 для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 93, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей.
2. При организации питания составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
Ответственные: старшие медицинские сестры Парастаева Л.С., Назарова И.А.
3. При составлении меню-требования:
 - 3.1 Указывать выход блюд для детей разного возраста (раннего и дошкольного);
 - 3.2 Своевременно ставить подписи заведующего, повара, принимающего продукты из кладовой, кладовщика;
 - 3.3 Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню.
Ответственные: Парастаева Л.С., Назарова И.А.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5. Кладовщику Паркиной Н.Ю.:
 - 5.1 Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов;
 - 5.2 Осуществлять приём пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - 5.3 Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - 5.4 Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименование товара в Договоре с поставщиком;
 - 5.5 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями детского сада № 93 и поставщиками в лице экспедитора;
 - 5.6 Производить выдачу пищевых продуктов и производственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 5.7 Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером в МУ «Центр обеспечения функционирования», Сдавать меню-требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.
6. Поварам 1 корпус Ляпуновой Н.Н., Довбня М.Ю.; 2 корпус Кузнецовой Н.С., Чекмаревой Е.А.:
 - 6.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Норму выхода готовых блюд;
 - 6.2. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00 ч. – мясо, кура в первое блюдо, продукты для завтрака;
 - 7.20 ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 ч. – тесто для выпечки;
 - 10.00-11.00 ч. – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
 - 11.20 – масло на второе блюдо, сахар в третье блюдо;
 - 13.00 – продукты для уплотненного полдника.
 - 6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Назначить ответственных за правильность хранения суточных проб повара первого и второго корпуса.
 - 6.4. Готовую пищу выдавать только после проведения контроля одного из членов бракеражной комиссии.
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (Приложение 1).
8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более трёх часов согласно утвержденного графика.
9. Воспитателям групп информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке до ухода детей домой. В ежедневном меню указать наименование блюда и объем порции.
10. Ответственность за организацию питания детей и питьевого режима для каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель, закрепленный приказом заведующего.

11. Воспитатели несут ответственность в групповой ячейке за доведение нормы до каждого воспитанника.

12. Младшие воспитатели получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, освобождают кастрюлю для отходов после каждого приёма пищи.

13. Контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий детским садом



Т.Н. Носкова

С приказом ознакомлены, согласны:

