

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 60»

ПРИКАЗ

от 20.08.2021г  
об организации питания  
на 2021 – 2022уч.год

№ 1189/г

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 « Об утверждении санитарно –эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», действующими с 1 января 2021 года, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дошкольном учреждении 4-х разовое горячее питание воспитанников в соответствии с утверждённым « Примерным 10- ти дневным меню». Изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими рекомендациями.
  2. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников в дошкольном учреждении кладовщика Зарайскую Ю.Г. с 01.09.2021г.
  3. Ответственному за организацию питания:
    - 3.1. Разработать посезонное примерное 10-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы (от 1 до 3лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно санитарным требованиям и нормам на 2021-22уч.год.
    - 3.2. Ежедневно составлять меню на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подаёт делопроизводитель по данным воспитателей групп.
    - 3.3. На следующий день по факту присутствия детей рассчитывать выход блюда. В случае снижения количества детей, продукты, выданные для приготовления обеда и полдника, возвращаются на склад. Отсутствующих воспитанников снимать с питания. В случае если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание в виде увеличения выхода порции.
- Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшить выход блюд и вносить изменение в меню на следующие приёмы пищи (обед, полдник) в соответствии с количеством фактически присутствующих детей.
- 3.4. Вести учёт продуктов, заполняя соответствующую документацию.
  - 3.5. Предоставлять меню - требование для утверждения заведующему, накануне предшествующему дню.
  - 3.6. Осуществлять контроль:

- за организацией питания ( соблюдение графика закладки продуктов, выдачи готовых блюд; соблюдение технологии приготовления блюд согласно технологическим картам; за содержанием и санитарным состоянием на пищеблоке; соблюдение условий хранения продуктов согласно санитарным требованиям; за качеством поставляемых продуктов, соблюдением сроков их реализации, наличием сертификатов на продукты; за соблюдением температуры в холодильном оборудовании, на складах; за отбором и хранением 48 часовой суточной пробы; витаминизация блюд; соблюдение графика смены питьевой кипячёной воды; ведение учётной документации на пищеблоке; наличие и использование средств индивидуальной защиты(маска, перчатки) и т.д.).

4. Возложить на шеф – повара Бахареву Н.В. ответственность:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая выходных дней), в специальном холодильнике с соблюдением температурного режима(+2 +6 градусов);
- за размещение меню на специальном стенде пищеблока;
- при отсутствии медицинского персонала, осуществление осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, соблюдение правил личной гигиены с записью в журнале здоровья;
- за отсутствие средств индивидуальной защиты( маски, перчатки).

5. Возложить на делопроизводителя Белосохову И.В. ведение табеля посещаемости групп воспитанниками.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников на группах на воспитателей и младших воспитателей, соблюдение санитарных требований и норм.

7. Заместителям заведующего по ВМР Игнатъевой С.Т., Немец О.Б.:

- систематически осуществлять контроль за качеством и условиями организации питания воспитанников на группах ( сервировка стола, последовательность подачи блюд, соблюдение порционных норм выдаваемой пищи, соблюдение графика получения пищи );
- осуществлять мониторинг по выявлению блюд, которые дети отказываются употреблять, вносить предложения по их замене;
- обеспечивать проведение разъяснительной работы среди детей и родителей о значении полезной и здоровой пищи.

8.Заместителю заведующего по АХР Зарайской Ж.В.:

- своевременно создавать материально технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять контроль сохранности, состояния помещений пищеблока и оборудования;
- своевременно осуществлять замену непригодного инвентаря и оборудования;
- осуществлять контроль соблюдения санитарного состояния на пищеблоке, наличие и содержание дезинфицирующих средств и растворов.

9. Ответственному за официальный сайт дошкольного учреждения Еркиной Т.В. обновить информацию на сайте в разделе «Питание».


10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


Заведующий




С.В.Прокопьева


Ознакомлены:

Белосохова И.В. 

Еркина Т.В. 

Зарайская Ж.В. 

Зарайская Ю.Г. 

Игнатьева С.Т. 

Немец О.Б. 