МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 60»
пр. Коммунистический, 155, т. 56-29-65
e-mail: mbdou-ds60@seversk.gov70.ru

ПРИКАЗ

от 28.08.2023г. № 155/1 о/д
об организации питания
на 2023 – 2024 уч. год

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», 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 01.09.2023г.

3. Ответственному за организацию питания:

3.1. Разработать посезонное примерное 10-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно санитарным требованиям и нормам на 2023 - 24 уч. 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. Своевременно обеспечивать рабочие места технологическими картами приготовления блюд, заполненными по установленной форме.

3.6. Осуществлять контроль за:

- организацией питания (соблюдение графика закладки продуктов,
- содержанием и санитарным состоянием на пищеблоке;
- соблюдением условий хранения продуктов согласно санитарным требованиям;
- за качеством поставляемых продуктов, соблюдением сроков их реализации, наличием сертификатов на продукты; соблюдением температуры в холодильном оборудовании, на складах; за отбором и хранением 48 часовой суточной пробы;

– витаминизацией блюд; соблюдением графика смены питьевой кипячёной воды;

– ведением учётной документации на пищеблоке; наличием и использованием 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 соблюдением технологии приготовления блюд согласно технологическим картам; выдачей готовых блюд; за размещением 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).

– осуществлять ежедневный контроль за содержанием и санитарным состоянием на пищеблоке.

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

5. 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 Игнатьевой 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.

Заместитель заведующего по ВМР _____С.Т. Игнатьева

Ознакомлены:

_____Зарайская Ю.В
_____Зарайская Ж.В.
_____Немец О.Б.
_____Еркина Т.В.
_____Белосохова И.В
_____Бахарева Н.В.