

ПРИКАЗ

от «01» августа 2022г. г. Новосибирск

№ 112-0

Об организации питания воспитанников и работников ДОУ в 2022-2023 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2021 г. 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их в бухгалтерию, медицинскую сестру ККДП № 27 Черноусову Марину Александровну. В ее отсутствие ответственным лицом назначить завхоза ДОУ.
- 3.1. Определить для лица, ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
 - 3.1.1. систематический контроль за:
 - графиком закладки продуктов;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - содержанием пищеблока, оборудования, хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- 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°;
- ведение табеля посещаемости детей в группах;
- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

3.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.1.3. Представлять меню для утверждения заведующим ДООУ до 15.00 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.1.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

3.2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и младших воспитателей групп.

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль приема пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль ведения табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений калькулятору о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

3.3. Старшему воспитателю Леоновой Ирине Валерьевне:

- обеспечить обновление информации на сайте ДООУ в разделе «Питание»;
- своевременно осуществлять педагогический контроль качества организации питания и создания условий в группах;

- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

3.4. Заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль рационального расходования ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль выполнения должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.5. Кладовщику Шипициной Татьяне Николаевне:

- осуществлять своевременность заявки и доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН к хранению продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

3.6. Работникам пищеблока – кладовщику Шипициной Т.Н., шеф-повару Журавлевой М.Г., поварам Леухиной И.Н., Шабуровой М.А., подсобному рабочему кухни:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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;
- переодеваться в специально отведенном месте.

3.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

3.6.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.


4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

5. Контроль исполнения приказа во время отсутствия заведующего возложить на старшего воспитателя Леонову И.В.


Заведующий МКДОУ д/с № 7


 Т.К. Санина

С приказом ознакомлены:


« 01 » августа 2022г.  / Терешкина М.А.

« 01 » августа 2022г.  / Муравьева М.З.

« 01 » августа 2022г.  / Леонова И.В.

« 01 » августа 2022г.  / Шабурова М.А.

« 01 » августа 2022г.  / Лукина И.И.

« 01 » августа 2022г.  / Мишина Т.Н.

« 11 » октября 2022г.  / Понкина К.В.