

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №28 «Радуга» муниципального образования
город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

09.01.2023г.

№ 2

Об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 28 «Радуга»

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, на основании Постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ д/с № 28 «Радуга»,

Приказываю:

1. Установить 5-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Составление меню производить накануне рабочего дня в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» совместно с поварами, кладовщиком, медицинской сестрой.
4. Составление меню производить накануне рабочего дня в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» совместно с поварами, кладовщиком, медицинской сестрой.
5. Назначить ответственных за организацию питания в ДОУ:
 - 5.1. Катину Кристину Арамовну, кладовщика, назначить ответственной:
 - за организацию поставок качественных продуктов питания, хранение и выдачу продуктов (сроки реализации, соответствие сертификатов качества), и ассортимент для детей в ДОУ в соответствии с требованиями СанПиН,
 - взаимодействие с поставщиками.
 - за создание материально-технических условий для качественной организацией питания воспитанников;

- за осуществление систематических проверок сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- за осуществление систематического контроля за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);

5.2. Повару Калустьян Л.Л.:

Выполнять:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- содержание пищеблока, оборудования, хранение выданных продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- 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°;
- иметь в наличии на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции).
- Представлять меню для утверждения заведующим.

6. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

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

8. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, 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 за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- 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.
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Дилбандян Ольге Викторовне, старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием 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;

10. Катиной Критине Арамовне, кладовщику:

- 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 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

11. Поварам, Калустьян Людмиле Леонидовне, Вартеванян Ларисе Смаатовне:

- 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,
- раздеваться в специально отведенном месте.
- Соблюдать личную гигиену.
- В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- 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;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал пищевой продукции – входной контроль.
12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

Заведующий

Л.В. Марукян