

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 «УЛЫБКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 09 января 2024 года  
21

№

г. Абинск

Об организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 5

Во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года, в целях организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детский сад № 5, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, выполнения норм расхода продуктов питания, калорийности, а также осуществления систематического контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 5 п р и к а з ы в а ю:

1. Повалий Н.Б., заместителю заведующего по АХР, ответственному лицу за организацию процесса питания в ДОО:

1.1. Организовать питание воспитанников ДОО в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года, Положением по организации питания в ДОО, утвержденным приказом заведующего МБДОУ детский сад № 5 от 11.01.2021 года № 22, утвержденным меню приготавливаемых блюд на каждый сезон и возрастную категорию с опорой на технологические карты.

1.2. Контролировать (ежедневно):

- выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;
- процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-требованию, соблюдение графика выдачи готовых блюд с пищеблока;
- снятие проб готовой продукции бракеражной комиссией ДОО;
- качество поступающего сырья на склад от поставщиков;
- сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов;
- соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;
- организацию питания воспитанников всех возрастных групп (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды).

1.3. Обеспечивать своевременность поставки продуктов питания, точность веса, количество, качество, необходимый ассортимент продуктов.

1.4. Принимать продукты от поставщиков только при наличии следующих документов: товарной накладной, качественного удостоверения или сертификата на каждый товар, декларации соответствия, ветеринарного свидетельства (для определенных товаров) (ежедневно).

1.5. Принимать только качественные товары, делать соответствующие записи в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи (ежедневно).

1.6. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильниках и холодильной камере, складах, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере (ежедневно) с отметкой в соответствующих журналах.

1.7. Производить выдачу продуктов на пищеблок в строгом соответствии с меню-требованием с 15.00 часов (ежедневно).

1.8. Согласно данным о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов (по мере необходимости).

1.9. Своевременно вести всю документацию, необходимую для организации питания воспитанников в ДОО.

1.10. Размещать меню приготавливаемых блюд на информационном стенде с указанием наименований блюд, объема порции каждого блюда согласно возрастным категориям и стоимости питания (ежедневно).

1.11. Ежемесячно производить сверку получения и расходования продуктов в МКУ «Центр бухгалтерского учета и отчетности».

1.12. В случае болезни, ежегодного отпуска, производственной необходимости в отсутствие Повалий Н.Б., заместителя заведующего по АХР, выполнение возложенных на нее обязанностей возлагаю на себя либо на ответственное лицо, закрепленное приказом заведующего ДОО.

2. Аликиной О.В., Бортник И.А., поварам:

2.1. Производить закладку необходимых продуктов в соответствии с меню-требованием, графиком закладки продуктов, утвержденным заведующим ДОО (ежедневно).

2.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию (ежедневно).

2.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (ежедневно).

2.4. Производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню-требованием, по графику выдачи готовых блюд только после снятия пробы бракеражной комиссией ДОО, с обязательной отметкой вкусовых качеств приготовленных блюд в специальном журнале (ежедневно).

2.5. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильнике на пищеблоке (ежедневно).

2.6. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов (ежедневно).

2.7. Не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными требованиями (ежедневно).

2.8. Исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока (ежедневно).

2.9. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока (ежедневно).

2.10. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, в косынке, с использованием средств индивидуальной защиты, своевременно проходить периодический медицинский осмотр и вакцинацию.

2.11. Разрешается раздеваться и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте (хозяйственная комната).

3. Бутовой И.В., кухонному рабочему:

3.1. Строго соблюдать инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, графики проведения уборки пищеблока (ежедневно).

3.2. Обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных требований (ежедневно).

3.3. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, своевременно проводить уборку помещений пищеблока (ежедневно).

3.4. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, в косынке, с использованием средств индивидуальной защиты, своевременно проходить периодический медицинский осмотр и вакцинацию.

3.5. Разрешается раздеваться и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте (хозяйственная комната).

4. Пономаренко О.В., Улеевой Ф.Х., Данильченко А.Ю., Мандриковой Н.Г., Кармазиной Л.А., Шиловой М.В., младшим воспитателям:

4.1. Производить получение готовой продукции с пищеблока строго по весу в соответствии с меню-требованием, в спецодежде, в соответствующую тару, строго по графику выдачи готовых блюд (ежедневно).

4.2. Осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню-требовании (ежедневно).

4.3. Соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда (ежедневно).

4.4. Контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с битыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью (ежедневно).

4.5. Соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина производить обеззараживание посуды в установленном порядке (ежедневно).

4.6. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания помещений, проводить уборку согласно утвержденных графиков (ежедневно).

4.7. Соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств (ежедневно).

4.8. Строго соблюдать инструкции по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, полов, стен, окон (ежедневно).

4.9. Соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами (ежедневно).

4.10. Соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), с использованием средств индивидуальной защиты, своевременно проходить периодический медицинский осмотр и вакцинацию.

4.11. Создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи детьми, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелках (ежедневно).

5. Золотаревой Т.В., Проценко Л.В., Мишиной И.Л., Демидовой Е.В., Шепелевой Е.В., Гриненко Л.П., Овчаренко В.А., Сомовой О.В., Чвилевой Н.Б., Радюк Н.В., Власовой Ю.Н., Данильченковой Е.В., воспитателям возрастных групп:

5.1. Размещать меню приготавливаемых блюд в информационном уголке для родителей (законных представителей) с указанием наименования блюд, объема порций каждого блюда в соответствии с возрастными категориями и стоимости питания, рекомендации для родителей (законных представителей) по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд (ежедневно).

5.2. Формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед и после приема пищи (ежедневно).

5.3. Соблюдать сервировку стола (салфетки, хлебницы, блюдца) (ежедневно).

5.4. Во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык приема пищи, учить детей есть

аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи (ежедневно).

5.5. Соблюдать правила личной гигиены, проводить работу с использованием средств индивидуальной защиты, своевременно проходить периодический медицинский осмотр и вакцинацию.

5.6. Создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи детьми (ежедневно).

6. Ответственность за осуществление систематического контроля за процессом организации питания в возрастных группах, привитием культурно-гигиенических навыков у дошкольников оставляю за собой.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.В. Гришкова