

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 9»
г. Боготол, ул. Ефремова, 2а
тел 8(39157) 2-62-09

Приказ № 106

16.08.2023 г.

Об организации питания детей в 2023-2024 учебном году в МБДОУ № 9

Руководствуясь пунктом 1 ст. 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. в целях обеспечения оптимального режима питания с соблюдением требований технологической и кулинарной обработки продуктов питания и блюд, санитарно - гигиенического контроля, обеспечивающего безопасность питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Комиссию по контролю за организацией питания в количестве 5 человек в следующем составе:

Председатель комиссии: заведующий

Заместитель председателя комиссии: медицинская сестра;

Секретарь комиссии: заместитель заведующего по АХЧ;

Члены комиссии: старший воспитатель;

член родительского комитета (по согласованию).

1.2. План организации и контроля за питанием на 2023-2024 учебный год (приложение № 1).

1.3. Бракеражную комиссию в составе 3 человек в следующем составе:

Председатель комиссии: заведующий

Члены комиссии: медицинская сестра;

шеф-повар

2. Возложить ответственность и контроль за организацией питания на медицинскую сестру

2.1. медицинской сестре;

- организовать питание детей в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров персоналом пищеблока, сан. минимума, соблюдение правил личной гигиены;

- взять под личный контроль качество организации питания детей.

3. Возложить ответственность за составление меню-требований на кладовщика

3.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

3.2. представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

3.3. возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

4. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на кладовщика, медсестру

5. Ответственным за прием, условия хранения пищевых продуктов учитывать следующее:

5.1. обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных продуктов;

5.2. обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;

5.3. при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

5.4. Проверять наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, наличие маркировки на мешках, пакетах, пачках, которые должны содержать информацию, предусмотренную ГОСТ;

5.5. выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17 ч. 00 мин., предшествующего дня указанного в меню;

5.6. возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов;

5.7. ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером.

6. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюда на повара

7. Поварам :

7.1. работать только по утвержденному меню-требованию;

7.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и десятидневным меню;

7.3. выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять, согласно графику, утвержденному заведующим;

7.4. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

7.5. возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 -6°C.

8. Назначить ответственных лиц за закладку продуктов в котел:

- шеф – повара

- поваров

- медсестру

9. Ответственным за закладку продуктов в котел :

9.1. присутствовать при закладке продуктов в котел не реже 2 раз в неделю.

10. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и младших воспитателей:

10.1. строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

10.2. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

10.3. раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

10.4. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

10.5. своевременно раздавать детям второе блюдо;

- 10.6.соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- 10.7.использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- 10.8.вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- 10.9.вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений со сведениями медицинской сестры о фактическом присутствии детей;
- 10.10.не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- 10.11.получать пищу в специально промаркированные емкости;
- 10.12.при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- 10.13.соблюдать питьевой режим в группах;
- 10.14.не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- 10.15.включать в образовательный процесс вопросы формирования рационального питания, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- 10.16.организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.Н. Филиппова

Ознакомлены:

Гаркунова А.А.



Вульвер З.В.



Восескула С.В.



Чашкина О.М.



Шивченко Н.А.



Рашина Т.В.



Шалюкова Н.М.



Захарова А.В.

