

МБДОУ детский сад «Петушок» с.Хомуццы

ПРИКАЗ № 46

От 03.09.2020г.

Об организации питания воспитанников

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 2020-2021-учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2020 г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график закладки основных продуктов
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в столовую
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
6. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ:
  - 6.1. На Шатохину Т.П.– заведующую, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей.
  - 6.2. Определить для ответственного за питание Шатохину Т.П. следующий круг функциональных обязанностей:
    - 6.2.1. Осуществлять систематический контроль:
      - за графиком закладки продуктов;
      - за графиком выдачи готовых блюд;
      - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
      - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
      - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
      - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
      - за 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°;
      - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
      - за ведение табеля посещаемости детей в группе;
      - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)
    - 6.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
      - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
    - 6.2.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим до 16.30 на кануне предшествующего дня, указанного в меню.
    - 6.2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде
7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группе в соответствии с графиком питания на воспитателя и помощника воспитателя
  - строго соблюдать графики готовых блюд на пищеблоке,
  - раздачу пищи проводить только в отсутствие детей за столами,
  - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых,
  - соблюдать питьевой режим в группе,
  - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
8. Шатохиной Т.П. заведующего назначить ответственной за своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания, в соответствии с установленными требованиями,
  - строго соблюдать требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада,
  - вести необходимую документацию,

-производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30. предшествующего дня, указанного в меню.

9.Работнику пищеблока повару Дюкаревой Г.В. работать только по утвержденному заведующим ДОО правильно оформленному меню:

-строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам,

-производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику,

-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 группу.

10. На 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 работника пищеблока,

-графики закладки основных продуктов,

-графики выдачи готовых блюд на группу,

-суточная проба (за 2 суток).

11. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ \_\_\_\_\_

Щапкина Т.П.

