

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Родничок» с. Верхопенье

ПРИКАЗ №31

От

01.08.2024г.

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей на 2024-2025 уч.год в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на старшую медсестру. Головенко Н.С. за:
 - 2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню рекомендуемого набора продуктов детям;
 - 2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.11. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
 - 2.12. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 2.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 2.14. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.

- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
 - Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
 - Гигиеническое обучение и воспитание.
 - Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
3. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Атанову Н.И. за:
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.
- 4.4. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- 4.5. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- 4.6. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств
5. Возложить ответственность на поваров Передрееву И.А., Фесюн С.А. за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке; Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 5.6. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 5.7. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания
- 5.8. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- 5.9. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 6.5. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 6.6. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
7. Для организации питания в детском саду, необходимо вести следующие документы:
- Меню-требование;
 - Бракеражный журнал сырой продукции с указанием даты доставки и времени реализации и номера накладной и сертификата.

- Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
- Журнал-график закладки продуктов в котел;
- Журнал регистрации выполнения заявок поставщиков;
- Журнал Здоровья;
- Накопительная ведомость;
- Журнал санитарного состояния.
- Таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам
- Технологические карты приготовления блюд.

8. Запрещается сотрудникам пищеблока раздеваться и хранить свои вещи на пищеблоке.

9. Если продукты, согласно заявке, не привезены или их качество плохое – нужно сообщить заведующему, вернуть поставщикам для замены, соответственно сделать пометку в документах магазина и в детском саду.

Запрещаю использовать и выписывать дорогостоящие продукты питания, продукты содержащие уксус.

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ:

А.Атанова

