

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №50»

ул. Гайдара, д. 19, г. Глазов, Удмуртская Республика, 427630

Телефон/факс (341 41) 3-94-80

ИНН 1829013349

e-mail: duimovochkads50@mail.ru

ПРИКАЗ

от 09.01.2024г.

№ 24

г. Глазов

Об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с № 50

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет в осенне-зимний и весенне-летний сезон с 12-ти часовым пребыванием детей в МБДОУ г.Глазова, утверждённым заведующим МБДОУ д/с №50. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ д/с № 50.
2. Возложить ответственность за обеспечение контроля за организацией питания и качеством приготовления пищи на Апосту Ольгу Владимировну медицинскую сестру БУЗ УР «Глазовская межрайонная больница МЗ УР», закрепленную за МБДОУ д/с № 50, а именно:
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в соответствующем журнале
 - проведение профилактической работы с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
3. Возложить ответственность за составление меню на заведующим складом Наговицыну А.В. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.1. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - просчитать выход блюда на каждого ребенка и сотрудника по фактически имеющимся продуктам
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей 3-7 лет;
 - при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательное включение блюда диетического питания.
 - организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 - 3.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
4. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.10 – 8.40;
 - фрукты, сок 9.50-10.00 ;
 - обед 12.00 – 13.00;

- полдник 15.00 – 15.30.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Яровикову К.Н. за бесперебойную работу холодильного технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

6. Сотрудникам пищеблока Артемьевой Т.А., Костылевой Н.В., Чернышовой С.А.:

6.1. разрешается работать только по утвержденному меню.

6.2. выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членами комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке согласно требованиям СанПин

6.4. соблюдать правильное выполнение технологии приготовления блюд, обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов.

6.5. соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)

6.6. выдачу готовой продукции в группы проводить по утвержденному графику

6.7. представлять ежедневно контрольное блюдо

6.8. строго соблюдать правила личной гигиены.

6.9. строго соблюдать режим уборки на пищеблоке

6.10. соблюдать инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря на пищеблоке.

Срок: постоянно.

7. Заведующему складом Наговицыной А.В.:

7.1. Принимать продукты, поступающие в ДОУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.2. Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов,

7.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

7.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом.

7.5. Осуществлять ведение складского учета в соответствии с действующим СанПин.

Срок: постоянно.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.00 – 8.40 - обед 11.50 – 13.00 - полдник 15.00 – 15.30

9. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников заведующего складом Наговицыну А.В. Всем сотрудникам своевременно сообщать ей о больничных листах и отпусках.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателей (в соответствии с расстановкой кадров на учебный год).

Срок: постоянно.

Группа №1 воспитатели Аленникова Г.Г., Максимова Е.А. помощники воспитателя Захарова М.В.

Группа №2 воспитатели Иванова О.Н., Селиверстова М.Б., помощники воспитателя Ельцова Н.Ю.,

Группа №3 воспитатели Терешина О.С., Князева И.В., помощник воспитателя Черкасова Н.М.

Группа №4 воспитатели Новикова Т.А., Поскрякова Т.И., помощник воспитателя Веретенникова Л.А.

Группа №5 воспитатели Баженова А.И., Ившина Ю.В. помощник воспитателя Зямбаева О.В.

Группа №6 воспитатели Плетенева М.Н., Фалько М.А., помощник воспитателя Корешкова Е.В.

Группа №7 воспитатели Ушакова М.Б., Вершинина О.С., помощник воспитателя Коротаева У.Н.

11. Ответственному за обеспечение контроля за организацией питания и качеством приготовления пищи медицинской сестре Апосту О.В.

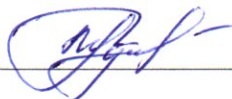
11.1. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.

11.2. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования всем сотрудникам пищеблока.

Срок: постоянно.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ д/с № 50



/Н.Н. Гулина/