

ПРИКАЗ №1

С.Кудара-Сомон
г.

от 11.01.2021

Об организации питания детей в ДООУ на 2021г.

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля, приказываю:

1. Организовать в МБДОУ «Кударинский детский сад» 3-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 9 - часовым пребыванием.

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Фомину С.С. - заведующего по хозяйственной части назначить ответственным за организацию питания в ДООУ.

Фоминой С.С.:

-составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осенне-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке; - осуществлять систематический контроль организации питания;

- контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд; - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах;

- при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

- контролировать ведение табеля —журнала посещаемости детей в группах.

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции.

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

3. Баторовой А.И. — медсестре (по договору с ГБУЗ «Кяхтинская ЦРБ»)

- составлять меню-требование на каждый день;

-при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;

- предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- подготавливать меню для информации по группам;

- вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;

4. Повару Сутемьевой Н.В.:

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 9 - часовым пребыванием;

5. Поварам:

-обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;

- соблюдать технологии приготовления блюд;

- отбор и хранение суточной пробы блюд; - получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;

- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием; - выдавать пищу на группы согласно графику;

6. Завхозу Фоминой С.С.:

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;

- контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;

- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;

- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;

- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;

- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;

- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

7. Воспитателям - постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).

– осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

8. Помощникам воспитателей: .-

- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

10. Назначить ответственным за информацию (приеме ,отсутствие воспитанников) Баторову А.И.- медсестру.

11. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ: _____ Банзарова С.А.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575837

Владелец Банзарова Светлана Александровна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022