

ПРИКАЗ № 62-А

Об организации питания
воспитанников

от 10.08.2022г.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в РФ», 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 так же осуществления контроля, а так же в связи с усилением контроля за организацией питания воспитанников:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в КГБДОУ «Березовский детский сад» питание детей в соответствии с примерным 10-ти дневным меню в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым и 24 часовым пребыванием. Вносить изменения в рацион питания только с разрешения директора.

2. Назначить ответственными за организацию питания в учреждении: медицинскую сестру диетическую Толкачеву О.П. и повара детского питания Шевцову В.Ю.

3. Толкачевой О.П. медицинской сестре диетической:

- составить и утвердить график питания детей разновозрастных групп и график выдачи пищи на группы. Поместить график рядом с раздачей пищи на пищеблоке;

- осуществлять автоматический 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, педагогического совета;

- при отсутствии медицинской сестры проводить ежедневный осмотр сотрудников, 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 заносятся в журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра должен соответствовать числу работников на этот день в смене;

- контролировать ведение табеля – журнала посещаемости детей в группах;

- составлять меню-требование на каждый день;

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

- предоставлять меню для утверждения директором до 15:00 часов предшествующего дня, указанного в меню;

- подготавливать меню для информации по группам;
- вести подсчет выполнения норм основных продуктов ежемесячно.

4. Заведующему хозяйством Вороновской А.И.:

- нести ответственность за материально-техническое оборудование 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 дезинфицирующими средствами.

5. Повару детского питания Шевцовой В.Ю.:

- принимать участие в составлении меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти и 24 часовым пребыванием;

- 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 согласно графику.

6. Возложить ответственность на кладовщика Л.В. Пугачёву за выполнение следующих мероприятий:

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

- осуществлять учет полученных продуктов в книге «Складского учета»;

- при поступлении продуктов питания в образовательную организацию уделять особое внимание следующим сопроводительным документам:

- санитарно-эпидемические (гигиенические) заключения (сертификат) органов и учреждений государственной санитарно-эпидемической службы и (или) регистрационные удостоверения на продукцию, товар, прошедшие гигиеническую оценку, а также сертификаты соответствия в системе сертификации ГОСТ Р (на пищевые продукты, подлежащие обязательной сертификации), другие имеющиеся сертификаты на продукцию, производство, системы контроля качества, а также результаты (акты, протоколы) исследований, измерений, испытаний, обследований, послужившие основанием для их выдачи; на животноводческое сырье, продукты его переработки - ветеринарное свидетельство (справку), проверять в системе «Меркурий» документацию о поставляемом товаре (гашение ветеринарных свидетельств);

- копии санитарных паспортов на транспорт, используемом для перевозок скоропортящихся продуктов (паспортов холодильных установок, установленных на автотранспорте) или копию договоров с автопредприятием, осуществляющим транспортное обеспечение перевозок;

- соблюдать сроки реализации продуктов питания согласно санитарным нормам и правилам;
- организовать хранение продуктов питания согласно санитарным нормам и правилам;
- иметь на складе 2-х недельный 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;
- выдавать продукты питания в соответствии с меню-требованием.

7. Возложить ответственность на мойщика посуды В.А. Бакирову, за выполнение следующих мероприятий:

- проводить обработку сырой продукции согласно санитарным нормам и правилам (повар детского питания);
- проводить обработку сырой продукции согласно санитарным нормам и правилам (повар детского питания, кухонный рабочий);
- проводить обработку посуды, оборудования и помещения пищеблока.

8. Воспитателя постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

9. Младшим воспитателям соблюдать:

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

10. Возложить ответственность на медицинскую сестру О.С. Лакомскую за выполнение следующих мероприятий:

- ведение журнала движения воспитанников учреждения;
- организовать контроль за закладкой продуктов питания и процессом приготовления блюд, проводить бракераж готовой пищи.

11. Назначить старшего воспитателя Л.Ф. Скопцову ответственным за ведение табелей посещаемости обучающихся, воспитанников учреждения.

12. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на врача-педиатра О.П. Толкачеву.

И.о. директора

 Л.Ф. Скопцова



Документ подписан
электронной подписью
Сертификат: 7E35344BBC8DF3DC2A3C4C4D
Владелец: Скопцова Любовь Федоровна, КРАЕВОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БЕРЕЗОВСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД
Действителен: с 10.01.2023 по 04.04.2024