Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Орленок» село Чистенькое»
Симферопольского района Республики Крым

ул. Чапаева, д. 56, с. Чистенькое, Симферопольский р-н, Республика Крым, Российская Федерация, 297570, тел. (3652) 313 - 210, E-mail: nslepchenko@inbox.ru

ПРИКАЗ

09.01.2023 №36а

Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое»
на 2023 учебный год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое» в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Юрчак Н.Н., Дьяченко Л.В.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
3.1. Поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
3.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик Татар З.М., Шведова Л.С.
3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания МБДОУ «Детский сад «Орленок» с.Чистенькое» и поставщиком в лице экспедитора.
3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщиков Татар З.М., Шведова Л.С. как материально-ответственное лицо.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: заведующий Слепченко Надежда Петровна (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).
5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

6. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

8. Ответственность за организацию питания для детей в разновозрастной группе несут воспитатели и помощник воспитателя.

9. Возложить ответственность на медсестру:

9.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

9.2.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

9.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

9.3. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

9.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

9.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

9.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

9.7. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

10. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

11. Возложить ответственность на заведующую хозяйством за:

11.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащеннекухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

11.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

11.3. Возложить ответственность на поваров за:

11.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

11.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

11.6. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

11.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

11.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождении нагорячей плите (не более 2-х часов).

12. Возложить ответственность на воспитателей за:

12.1. обеспечение приема пищи детьми;

12.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

12.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

12.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасностикачества питьевой воды.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий Слепченко Н.П.

С приказом ознакомлены:

Татар З.М.

Юрчак Н.Н.

Дьяченко Л.В.

Шорохова Е.А.

Франгопи С.А.

Гуляева Н.А.

Орлова Е.Р.

Гусейнкулиева Л.Р.

Климова Ю.П.

Пименова Е.А.

Шведова Л.С.