

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад комбинированного вида № 25»

ПРИКАЗ № 103 – ОД

30.08. 2021 г.

г. Ачинск

Об организации питания  
воспитанников МБДОУ «Д/с№25»

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в российской Федерации», во исполнение Постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ «Д/с№25» соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Д/с№25»», утвердить и ввести с 06 сентября 2021г. 15-ти дневное меню для организации питания воспитанников в МБДОУ «Д/с№25».

2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» под редакцией профессора А.Я. Перевалова.2018г.

3. Для контроля организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации питания создать комиссию по контролю организации питания в составе:  
председатель: Князева Н.Г., воспитатель;

члены комиссии:

Шмакова З.В., старший воспитатель;

Русских А.В., воспитатель;

Пономарева О.В., медицинская сестра (по согласованию);

Представитель родительской общественности (по согласованию);

4. Закрепить за комиссией по контролю организации питания следующие полномочия:

- определять основные направления развития и совершенствования организации питания детей;
- содействовать организации просветительской работы по вопросам здорового питания;
- в целях усовершенствования организации питания и устранения выявленных нарушений в организации питания вносить предложения заведующему по совершенствованию организации питания детей;

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель комиссии: Длужевская Р.Г. - заведующий

члены комиссии:

Самсонова Е.С. - зам. по АХР;

Колосова Е.В. - повар;

Тарасова Е.В. - повар;

Пономарёва О.В. - медицинская сестра.

6. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:

- осуществлять контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов;
- присутствовать при закладке основных продуктов;
- проверять выход блюд.

7. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на кладовщика.

Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов учитывать следующее:

- обеспечить своевременный заказ, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных продуктов;
- обеспечить контроль за условиями хранения продуктов питания в соответствии с температурным режимом на продуктовом складе;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом;
- прием продукции производить только при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (маркировочные ярлыки (или их копии), которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификаты соответствия)
- вести журнал контроля температурного режимом холодильного оборудования;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, предшествующего дня указанного в меню;
- возврат продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 час.;
- ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером;
- ежедневно проводить уборку продуктового склада в соответствии с

требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

8. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюда на поваров: Колосову Е.В., Тарасову Е.В.

9. Поварам, кухонному рабочему:

- работать только по утвержденному меню-требованию;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и пятнадцатидневным меню;
- выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять только после снятия пробы, согласно графику, утвержденному заведующим;
- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - 6°C;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц;
- соблюдать правила хранения, маркировки, обработки и правильное использование их назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- ежедневно проводить влажную уборку помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.6.1079-01, СП 2.4.3648-20;
- соблюдать правила личной гигиены, в том числе: соблюдение правил обработки рук;
- соблюдать требований к ношению спецодежды, к её чистота,
- работать в головных уборах, без ювелирных украшений, коротко стриженные ногти без покрытия лаком.

10. Ответственность за организацию питания детей и соблюдение санитарно – эпидемиологического режима в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Возложить на воспитателей и младших воспитателей ответственность за:

- за соблюдение графика выдачи готовой продукции;
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно – эпидемиологический условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания и правил этикета;
- организацию питьевого режима.

12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Р.Г. Длужевская

С приказом ознакомлены:

№	ФИО	Должность	Подпись