

Управление образования администрации Каменского района Пензенской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №4 Г.КАМЕНКИ
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №4 Г.КАМЕНКИ)

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 07/ 01 - 07

«Об организации питания детей на 2024 год»

В соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с утвержденным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, от 3х до 7 лет, посещающих МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №4 с 10,5 часовым пребыванием.
2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организации питания в учреждении, - поварам, кладовщику, заместителю заведующей по АХР:
 - 2.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей. При составлении меню учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд.
Ежедневно вывешивать меню на специальном стенде пищеблока и в приемных групп
 - 2.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов несет ответственность кладовщик, который производит получение продуктов в кладовую от поставщика. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания.
 - 2.3. Кладовщику выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.30. часов предшествующего дня, указанному в меню. Возврат и добор продуктов производится не позднее 9.00. часов .

Обнаруженные некачественные продукты или их недовеса оформляются актом, подписанным представителями детского сада и поставщика

2.4. Поварам необходимо строго соблюдать технологию приготовления блюд, выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

2.5. Выдачу готовых блюд с пищеблока в группы осуществлять в строгом соответствии с графиком выдачи готовых блюд, утвержденным заведующей.

2.6. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

3. На пищеблоке необходимо иметь

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, ежедневное меню, картотеку технологии приготовления блюд, медицинскую аптечку, график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, суточную пробу, вымеренную посуду с указанием объема блюд, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, графики работы поваров, бракеражный журнал готовой продукции, график смены кипяченой воды.

4. Заместителю заведующей по АХР:

4.1. своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания детей;

4.2. систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению.

5. Ответственность за организацию питания для детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

5.1. Строго соблюдать выполнение графиков получения готовых блюд на пищеблоке.

5.2. Соблюдать сервировку столов для приема пищи.

5.3. Раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столом.

5.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

5.6. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

5.7. Соблюдать питьевой режим в группах.

5.8. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

6. Старшему методисту, методисту своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах, включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

7. Общий контроль за исполнением организацией питания оставляю за собой

Заведующий



Т.Н. Маркова

С приказом ознакомлены: