

ПРИКАЗ № 37

10.01.2024

Об организации питания в МАДОУ Д/С 20

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ Д/С 20 в соответствии с перспективным 10-дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на ответственного за организацию питания Каптан А.М.:

- составление ежедневного меню в программе «Парус»;
- за размещение информации по питанию ежедневно в уголке питания;
- за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- за организацией контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- за контролем правильного хранения и соблюдением срока реализации продуктов;
- за снятие пробы и ведения актов бракеражной комиссии;
- за контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение
- за ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной ведомости.
- за контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующим, заместителем заведующего по АХЧ, ответственным за организацию питания, поваром;
- предоставлять меню для согласования заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню;
- оформлять возврат и добор продуктов в меню к 9-00 текущего дня.

3. Возложить ответственность зам зав по АХЧ Цыплакову Д.Т.

- за своевременную доставку продуктов питания;

- за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- за транспортировку и сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- за работу с поставщиками по продуктам питания, указывая требования к калибру фруктов - средний вес фрукта и допустимые отклонения;
- за оформление обнаруженных некачественных продуктов, или их недостатку актом, который подписывается представителями МАДОУ Д/С 20 и поставщиком;
- за выдачу продуктов со складов на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню;
- за ведение всей учетно – отчетной документации.

4. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

Возложить ответственность на поваров Ковалеву О.О. и Трусову Л.И. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдения санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды (замена кипяченой воды каждые 3 часа).

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа	8-05	9-20	11 -30	15-05
Средняя группа	8-10	9-30	11-40	15-10
Старшая групп	8-15	9-40	11-50	15-15
Подготовительная к школе группа	8-20	9-50	12-00	15-20

7. Утвердить график приема пищи.

группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа	8-30	10-30	12-00	15-30
Средняя группа	8-30	10-30	12-10	15-30
Старшая группа	8-30	10-30	12-20	15-30
Подготовительная к школе группа	8-30	10-30	12-30	15-30

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд
 - нормы готовых блюд;
 - вымеренную посуду с указаниями объема блюд;
- Суточная проба за двое суток хранится в холодильнике.

9. Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ Д/С 20



/Т.Н.Лисецкая/