

ПРИКАЗ

23.08.2022 г.

№ 67-д

г. Узловая

Об организации питания воспитанников в 2022-2023 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20; санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19); Уставом ДООУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19); которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность:

- на кладовщика Редькину Г.Н. за разработку пятидневного меню на основе Примерного (22 дневного) с учетом цен на продукты питания, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и утвержденного руководителем учреждения;
- на делопроизводителя Бицура С.К., за ежедневное вывешивание на сайте учреждения и в уголке для родителей меню на день;
- на поваров: Морозову Т.М., Кривоносову В.Н., Елисееву В.А. 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-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН медицинской сестры;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - обеспечение питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

3. Медицинская сестра ГУЗ «УРБ», закрепленная за учреждением (по согласованию):

- составляет ежедневно меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- контролирует правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневно осуществляет проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - производит снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - производит ежедневный забор суточной пробы готовой продукции (совместно с поваром) и правильное её хранение (при отсутствии медицинской сестры ответственность возлагается на повара Елисееву В.А.);
 - ведет ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведет контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки и дезинфекции;
4. Создать бракеражную комиссию в составе:
заведующий МДОУ Купцова М.Н;
повар Морозова Т.М.;
медицинская сестра ГУЗ «УРБ», закрепленная за ДОО;
председатель родительского совета.
- 4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль за закладкой в котел продуктов питания.
5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Уварову Л.Ф. за:
- 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке:
- 7.10 – мясо, курицы в 1 блюдо; продукты для завтрака;
- 7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 8.30 – тесто для выпечки
- 9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
- 10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
- 14.00 – продукты для полдника.
8. Утвердить график выдачи и приема пищи:
- первый завтрак 8.00-8.30;
 - второй завтрак 10.00-10.30;
 - обед 11.35-12.15;
 - полдник 15.05-15.25;
9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ:

М. Н. Купцова

С приказом ознакомлены:

Медицинская сестра:

(по согласованию)

Кладовщик:

Повара:

Редькина Г.Н.

Морозова Т.М.

Кривоносова В.Н.

Елисеева В.А.

Уварова Л.Ф.

Заведующий хозяйством:

Председатель родительского совета: