МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «СОЛНЫШКО»

ПРИКАЗ

10.01.2023 № 01-04-017

г. Кодинск

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологий приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Основным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Солнышко» в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, согласно нормам СанПиН.

1.1 Утвердить график приема пищи (согласно возрасту детей):

- завтрак 08.30–09.00;
- второй завтрак 10.30;
- обед 12.00–13.00;
- полдник 15.30;
- ужин 16.30–17.00;

1.2. Утвердить план мероприятий по организации питания детей на 2023 год (приложение №1).

2. Определить нормы питания согласно Сан.ПиН 2.3/2.4.3590-20, утвердить «Основное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

3. Возложить ответственность по контролю за организацией питания на медицинскую сестру:

3.1 Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2 При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

3.2.1 определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

3.2.2 при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.2.3 в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара (в его отсутствии повара);

3.2.4 представлять меню для утверждения заведующим 1 раз в неделю;

3.2.5 возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

3.3 Проводить ежедневную витаминизацию третьих, сладких блюд.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении-поварам, кладовщику:

4.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик;

4.3 Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком и шеф поваром детского сада, в присутствии комиссии по приему продуктов. Не качественные продукты в детский сад не принимаются;

4.4 Получать продукты в кладовую, проверять сертификаты качества;

4.5 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Солнышко» и поставщика;

4.6 Возвращать поставщику обнаруженные некачественные продукты;

4.7 Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов Совета по питанию.

5.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

5.2 Ответственность за ведение специальной тетради возлагается на медицинскую сестру.

6. Поварам необходимо:

6.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;

6.2 Не допускать к приготовлению, порционированию и раздаче блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.3 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

7.1 Инструкции по охране труда и безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

7.2 Картотеку технологии приготовления блюд;

7.3 Медицинскую аптечку;

7.4 График выдачи готовых блюд;

7.5 График выдачи кипяченной воды;

7.6 Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

7.7 Суточную пробу;

7.8 Вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

7.9 График уборки, график обеззараживания воздуха;

7.10Технический регламент («О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «Масло-жировая продукция»), Единые санитарные требования.

8.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

8.1 Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, правил поведения за столом.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру Субботину И.М.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, имеющие отношение к организации и контролю за питанием; копия приказа на пищеблоке.

И.о.заведующего В.А. Шматкова