

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 7- од

г. Глазов

Об организации питания детей
и сотрудников в МБДОУ д/с № 56

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ д/с № 56 (далее ДОУ), полностью удовлетворяющим физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах, выполнения требований СанПиН 2.4.1.3648-20, ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024, **приказываю:**

1. Организовать питание в МБДОУ д/с № 56 в соответствии с:

1.1. «Примерным 10-ти дневным меню питания детей в возрасте с 1г. до 3 лет, с 12 часовым дневным пребыванием в осенне - зимний период» и «Примерным 10-ти дневным меню питания детей в возрасте с 1года до 3 лет, с 12 часовым дневным пребыванием в осенне - зимний период», утвержденным заведующим МБДОУ.

Срок: с 09.01.2024 по 28.02.2024 и 01.09.2024 по 30.12.2024.

1.2. «Примерным 10-ти дневным меню питания детей в возрасте с 3-х т до 7 лет, с 12 часовым дневным пребыванием в весенне - летний период» и «Примерным 10-ти дневным меню питания детей в возрасте с 1года до 3 лет, с 12 часовым дневным пребыванием в весенне - летний период», утвержденным заведующим МБДОУ.

Срок: с 01.03.2024-31.08.2024

2. Медсестру Малютину Наталию Александровну назначить ответственным за:

2.1. Соблюдение 10-ти дневного меню, указанных в пунктах 1.1 и 1.2 данного приказа;

2.2. Ежедневное размещение на стенде пищеблока и в уголке для родителей утвержденного меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.6. Контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Срок: постоянно

3. Возложить ответственность на Мальшакову Екатерину Николаевну, заведующего складом за:

3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

3.3. Работу с поставщиками продуктов.

Срок: постоянно

4. Возложить ответственность на повара Бекмансурову Надежду Александровну за:

4.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.3. Выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы;

4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до её отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

Срок: постоянно

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд, утвержденных заведующим;

- список детей на коррекцию питания;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

Срок: постоянно

6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников 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.

6.5. Ведение систематической просветительской работы с родителями по вопросам здорового питания.

Срок: постоянно

7. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощники воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

Срок: постоянно

8. Питание сотрудников:

8.1. Назначить ответственным за ведения табеля учета питания сотрудников заместителя заведующего по ХР Агафонову Н.Г.

Срок: с 09.01.2024

8.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в ДОУ, в период нахождения на работе.

8.3. Сотрудник должен подать письменное заявление о постановке его на одноразовое питание в МКУ "ЦУиО" об удержании из заработной платы стоимости питания.

Срок: при поступлении на работу

8.4. Выдача пищи воспитателям и помощникам воспитателей на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

8.5. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы.

8.6. Масса порционных блюд для сотрудников должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Срок: постоянно

8.7. Посуда, используемая для питания сотрудников должна иметь соответствующую маркировку.

8.8. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учета питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно соответствовать меню-требованию.

9. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2024 год.

Срок: до 19.01.2024

10. Приказ объявить под роспись.

Ответственный: Каськова Е.Л., делопроизводитель

Срок: до 15.01.2024

11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 56



О.Л. Мурина