

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 1/3– о

Об организации питания воспитанников

С целью обеспечения полноценного питания детей и сотрудников, на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ 5 разовое в день (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с утверждённым 20 дневным меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и с 3-х до 7 лет посещающих МБДОУ.

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Назначить ответственного за организацию питания инструктора по гигиеническому воспитанию Харину Е.А.

3. Ответственному за организацию питания детей инструктору по гигиеническому воспитанию Хариной Е.А.:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал;

- контролировать изготовление блюд в соответствии с утверждённым руководителем ежедневным меню и технологической картой. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в ежедневном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.;

- составлять ежедневное меню накануне предшествующего дня;

- размещать информацию для родителей на информационных стендах ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- вести ежедневно ведомость контроля за рационом питания;

- вести ежедневно журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- осуществлять учет питающихся детей в таблице учёта посещения.

4. Заведующей складом Каргополовой Е. А.;

- вести учет прихода и расхода продуктов питания;

- заказывать и получать продукты питания только качественные, при наличии декларации;

- контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- осуществлять контроль качества поступающих продуктов (ежедневно);

- осуществлять бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками) с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;

- выдавать продукты работникам пищеблока по весу, указанному в ежедневном меню;
- получать продукты согласно накладной, сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, осуществлять взвешивание и бракераж сырых продуктов;
- следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
- следить за санитарным состоянием складских помещений, технологического оборудования и тары;
- вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складских помещениях МБДОУ в журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях.

5. Шеф-повару Хватовой Н.П.

- организовать работу поваров, подсобного рабочего, заведующего складом;
- проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам;
- осуществлять контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- контролировать закладку продуктов согласно ежедневному меню, технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- принимать участие в работе комиссии, контролирующей качество готовой пищи;
- вести документацию на пищеблоке: журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

6. Поварам

- выполнять работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- производить изготовление продукции в соответствии с ежедневным меню;
- осуществлять закладку продуктов в последовательности, учитывающей продолжительность их варки;
- использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению;
- соблюдать санитарные требования к технологии приготовления пищи, использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7. Создать бракеражную комиссию.

8. Назначить ответственным по снятию остатков продуктов питания в складских помещениях заместителя главного бухгалтера. Богданову С. С.:

-ежеквартально производить снятие остатков продуктов .


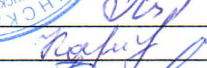
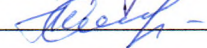

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

 И. В. Вельдяева

С приказом ознакомлены:



  
 \_\_\_\_\_ Харина Е.А.  
  
 \_\_\_\_\_ Хватова Н. П.  
  
 \_\_\_\_\_ Каргополова Е. А.  
  
 \_\_\_\_\_ Богданова С. С.