

Управление образования, молодежной политики и спорта администрации Амурского
муниципального района Хабаровского края

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 41 пос. Санболи Амурского муниципального района
Хабаровского края

П Р И К А З

№ 53-Д

29.05.2022

Об организации питания
воспитанников в ЛОП-22

В целях обеспечения качественного сбалансированного питания воспитанников МБДОУ № 41 пос. Санболи в летний оздоровительный период 2021 года, недопущения возникновения заболеваний кишечными инфекциями, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по организации питания

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в летний оздоровительный период 2022 года в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания возрастных категорий детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет», разработанными для питания детей в МБДОУ в соответствии с требованиями СанПиН.
2. Изменения в рацион питания детей вносить с разрешения заведующего и в соответствии с Региональными Методическими указаниями, СанПиН 2.4.3648-20
3. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на калькулятора Гарину Н.К., ответственного за написание меню.
4. Проводить работу по организации питания на основании следующих нормативных актов МБДОУ № 41 пос. Санболи:
 - 1.1. «Положения об организации детского питания»;
 - 1.2. «Положения об административном контроле организации и качества питания».
5. Ответственным за питание:
 - 5.1. Составлять меню – раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню – раскладки учитывать следующие требования:
 - нормы на каждого ребёнка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя норму выхода блюд;
 - калорийность, сбалансированность и взаимозаменяемость блюд в соответствии с наличием таблицы замены продуктов питания;
 - 5.3. Представлять меню - раскладку для утверждения заведующему ДОУ накануне указанного в меню дня.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов питания в меню оформлять не позднее 9.00 ч. текущего дня.
 - 5.5. Предоставлять ежемесячный отчет о выполнении натуральных норм питания заведующему ДОУ до 5 числа месяца, следующего за отчетным.

5.6. Вести таблицу питания детей и накопительную ведомость по выполнению норм питания и другую документацию по организации питания в соответствии с номенклатурой дел ДОУ.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за выполнение режима питания в ДОУ – поварам (Пановой О.В.), завхозу (Сориной Т.В.):

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

- делать возврат продуктов питания при получении от поставщика при обнаружении некачественного товара.

- усилить контроль за выполнением санитарного законодательства в разделе 14 «Требование к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий», разделах 15-16 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7. Повару Пановой О.В. производить выдачу пищи с пищеблока в строго установленное время.

8. Возложить ответственность за снятие проб готовой продукции и санитарное состояние пищеблока на заведующего ДОУ в течение рабочей смены.

8.1. При отсутствии заведующего ДОУ снятие проб готовой продукции производить ответственному за написание меню калькулятору Гариной Н.К..

8.2. В случае отсутствия администрации ДОУ, снятие проб готовой продукции производить ио заведующего, назначенного приказом.

8.3. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи пищи.

9. Помощникам воспитателей обеспечить исполнение графика получения готовых блюд с пищеблока в группы в теплый период и качественную организацию питания воспитанников в возрастных группах в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

10. Завхозу Сориной Т.В.обеспечить:

10.1. Соблюдение СанПиН «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОУ и в кладовых для хранения продуктов.

10.2. Строгий контроль за качеством завозимых в ДОУ продуктов питания. В случае обнаружения некачественного, просроченного товара не принимать продукты от поставщика и сообщить заведующему ДОУ.

10.3. Вести контроль за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов с магазина.

10.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим ДОУ меню не позднее 17.00 дня, предшествующего указанному в меню – требованию под роспись повара.

10.5. Соблюдать нормы хранения и товарное соседство продуктов питания в продуктовых холодильных камерах.

10.6. Ежемесячно проводить сверку расходов продуктов питания с бухгалтерией ДОУ.

10.7. Вести учет полученных от поставщиков продуктов питания по счетам – фактурам в соответствии с договорами о поставке продуктов.

10.8. Вести необходимую документацию в соответствии с номенклатурой дел ДОУ.

11. Повару Пановой О.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов по утверждённому заведующим ДОУ графику.

12. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов

(не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Панову О.В.

13. Работникам пищеблока (Пановой О.В., Сориной Т.В.):

13.1. На рабочем месте необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), должностные инструкции;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточные пробы за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- Огнетушитель;
- Диэлектрические коврики около каждого прибора

13.2. Запрещается на рабочем месте раздеваться и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию и культуру питания детей на группах несут воспитатели возрастных групп.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 41 пос. Санболи

В.В.

В.В.Пермякова

Ознакомлены: