

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Чутырский детский сад**

ВЫПИСКА ИЗ П Р И К А ЗА

02 сентября 2024 года

№ 76

с. Чутырь

Об организации питания

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с меню, соблюдения норм и калорийности питания, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 -2025 учебном году

приказываю:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10, 5 часовым режимом функционирования». Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024 - 2025 учебный год и график приема пищи.
3. Возложить ответственность за организацию питания детей и сотрудников на заведующего хозяйством Широбокову Елену Рудольфовну
4. Ответственному за питание:
 - составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню; при составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов оформлять актом не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность заведующий хозяйством – Широбокова Е.Р.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика.

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

6. В целях организации контроля приготовления пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ведение журнала возлагается на Широкову Е.Р.

7. Поварам - Митрофановой Т.М. и Богдановой Н.А. необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии члена комиссии.

7.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7.5. Все работы на пищеблоке производить с использованием перчаток.

7.6. Мытье посуды и столовых приборов проводить при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.7. Проводить ежедневную влажную уборку пищеблока с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, инструкцию по обработке столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, а также инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

9. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером УО.

9.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

младшая группа - воспитатели: Бондарева Л.В.

Перовощикова С.В.

помощник воспитателя: Белослудцева Т.И.

средняя группа – воспитатели: Перовощикова С.В.

Феоктистова М.М.

помощник воспитателя: Леконцева Е.В.

старшая группа – воспитатели: Кашпуллина В.А.

Бушуева С.М.

помощник воспитателя: Перовощикова О.Ф.

10.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей необходимо заниматься непосредственно организацией питания детей, а также привитием культурно-гигиенических навыков.

10.2. Помощникам воспитателей, участвующих в раздаче пищи, проводить работу с использованием перчаток.

10.3. Мытье посуды и столовых приборов проводить при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

11. Утвердить график приема пищи по возрастным группам.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и заведующего хозяйством.

Заведующий _____ Л.П.Леконцева