

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 49 «Чебурашка» Малышевского городского округа

ПРИКАЗ

09 января 2024 года

№ 01/од

**Об организации питания детей
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 49 «Чебурашка»
Малышевского городского округа
в 2024 году**

В соответствии с постановлением 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», 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»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерными 10-дневными меню с 01.01.2024, утвержденные приказами от 31.08.2023 № 136/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню для детей с нарушением работы ЖКТ», от 16.11.2023 № 175/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню», от 16.11.2023 № 176/од «Об утверждении примерного 10-дневного меню для детей-аллергиков».

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с распоряжения заведующего.

3. Назначить ответственного за организацию питания детей в детском саду повара Т.А. Белоносову. На период нахождения Т.А. Белоносовой в очередном ежегодном отпуске или на больничном листе, назначать ответственного за организацию питания в детском саду повара В.Е. Кочугову.

4. Ответственным за организацию питания детей в детском саду (Т.А. Белоносовой, В.Е. Кочуговой):

4.1. Организовать питание в соответствии с СанПин и Санитарных правил;

4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.3. При составлении меню - требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 12–00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, поварам, кладовщику и медицинскому работнику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Русьянова Е.Б.

5.3. Получение продуктов от поставщиков в кладовую производит кладовщик учреждения Русьянова Е.Б. – материально-ответственное лицо.

5.4. При получении пищевых продуктов кладовщик Русьянова Е.Б. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал учета по продуктам питания».

5.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается: заведующим, ответственным за организацию питания, кладовщиком.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17-00 предшествующего дня под роспись повара.

5.7. Поварам Белоносковой Т.А., Кочуговой В.Е. строго соблюдать технологию приготовления блюд и производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке.

6. Медицинской сестре Мироновой Ю.Р.:

6.1. Обеспечить контроль над качеством поставляемых продуктов питания, сроки хранения (сертификаты, ветеринарные свидетельства).

6.2. Обеспечить хранение суточных пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С.

6.3. Производить витаминизацию третьих блюд. Данные о витаминизации блюд заносить в «Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

6.4. Проводить ежедневный осмотр работников перед началом работы, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

7. Создать бракеражную комиссию в составе:

- медицинской сестры Мироновой Ю.Р.;
- заведующего МАДОУ МДС № 49 Туровой И.Н.;
- кладовщика Русьяновой Е.Б.

8. Создать комиссию по контролю за организацией питания в составе:

- заведующего хозяйством Вундер А.А.;
- воспитателя Уфимцевой Л.В.;
- медицинской сестры Мироновой Ю.Р.;
- представителя общественности Губиной Ю.Н.

8.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8.2. Кладовщику Русьяновой Е.Б. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с заведующим хозяйством (бухгалтером) Вундер А.А.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

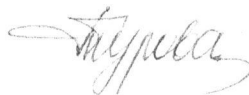
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели:

- строго соблюдают график получения готовых блюд на пищеблоке и график приема пищи детьми;
- обеспечивают соответствие объема порций при раздаче и качество раздаваемой пищи (температурный режим).

12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ МДС № 49



И.Н. Турова

Ознакомлены:

Белоносова Т.А. 

Кочугова В.Е. 

Русьянова Е.Б. 

Вундер А.А. 

Миронова Ю.Р. 

Уфимцева Л.В. 

Губина Ю.Н. 