

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

ПРИКАЗ

от 13.08.2024 г.

№ 88 - од

**Об организации питания
на 2024 - 2025 учебный год**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 - 2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Васютина А.Н., агента по снабжению Покрова Е.В.
4. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню.
5. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Михайлову Ольгу Алексеевну за:
 - 5.1. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику
 - 5.2. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневному меню
 - 5.3. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов
 - 5.4. Отбор и хранение суточной пробы пищи
 - 5.5. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале
 - 5.6. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств
 - 5.7. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов
 - 5.8. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборок и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
6. Возложить ответственность на поваров Крицкую Т.В., Паркину С.В., Мухотдинову Ф.Р.:

- 6.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику
- 6.2. Работать по утвержденному меню
- 6.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы)
- 6.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания
- 6.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы
- 6.6. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.
7. Возложить ответственность на завхоза Васютина А.Н., агента по снабжению Покрову Е.В. за:
 - 7.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Представление меню-требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - 7.2. Соблюдение требований к условиям хранения продуктов
 - 7.3. Качество поступающих продуктов. Документацию, сопровождающую продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта)
 - 7.4. Санитарное состояние продуктовых кладовых (условия хранения продуктов, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей)
 - 7.5. Сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках
 - 7.6. Своевременность заказа продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню
 - 7.7. Ведение документации
 - 7.8. Ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером
 - 7.9. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
8. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя заведующего Поминову В.А.
 - 8.1. Обеспечение последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехе
 - 8.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования
 - 8.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработку
9. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Поминову В.А., старшую медицинскую сестру Михайлову О.А.:
 - 9.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи)
 - 9.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
 - 9.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук
 - 9.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи
 - 9.5. Организацию питьевого режима.
10. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медицинскую сестру Михайлову О.А.:

- 10.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров
- 10.2. Внешний вид работников, чистоту санитарной одежды
- 10.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья
- 11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ознакомлены:



О.В. Грапп