

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Собинского района
детский сад № 19 «Лесная сказка»

ПРИКАЗ

от 01.03.2021 г.

№ 47/1

Об организации питания
детей в ДОУ на 2021 год

В соответствии с Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля,

приказываю:

1. Организовать в МБДОУ детском саду № 19 «Лесная сказка» 4-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3 до 7 лет, с 10 – часовым пребыванием.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
3. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ заведующего хозяйством Е. Н. Голованову.
4. Головановой Е. Н. :
 - составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке,
 - осуществлять систематический контроль организации питания,
 - контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд,
 - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях, педсоветах,
 - при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников,

отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену,

- контролировать ведение табеля - журнала посещаемости детей в группах.

5. Линга А. В. – заведующему хозяйством:

- нести ответственность за материально – техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции,

- нести ответственность за материально – техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами,

- составлять меню – требование на каждый день,

- при составлении меню – требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом,

- подготавливать меню для информации по группам,

- вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов.

6. Повару Волчковой Л. С.:

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и с 3 до 7 лет, 10,5 часовым пребыванием,

- обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи,

- соблюдать технологии приготовления блюд,

- получать продукты у завхоза, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов,

- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню – требованием,

- выдавать пищу на группы согласно графику.

7. Завхозу Линга А. В.:

- получать у поставщиков 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», ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»,

- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье,

- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках,

- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах,

- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов,

- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

8. Воспитателям постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей,
 - соблюдать питьевой режим в группах,
 - вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей),
 - осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.
9. Помощникам воспитателей:
 - соблюдать правила сервировки стола,
 - соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытья посуды.
 10. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.
 11. Назначить ответственным за информацию (приеме, отсутствии воспитанников) Линга А. В. – заведующего хозяйством.
 12. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

И. о. заведующий



М. Г. Фомина

С приказом ознакомлены:

<u>01.03.21</u> <i>Е.Н.</i>	Е. Н. Голованова
<u>01.03.2021</u> <i>С.С.</i>	С. С. Марасанова
<u>01.03.2021</u> <i>С.А.</i>	С. А. Чемоданова
<u>01.03.2021</u> <i>Е.Е.</i>	Е.Е. Курашова
<u>01.03.2021</u> <i>Л.С.</i>	Л. С. Волчкова
<u>01.03.2021</u> <i>А.В.</i>	А. В. Линга