

Российская Федерация
Муниципальное образование городской округ города Райчихинска
Амурской области муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
детский сад № 2 городского округа города Райчихинска

Приказ
г. Райчихинск

09.01.2023 г.

№ 15

Об организации питания детей
в МДОАУ детском саду № 2

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 » 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 МДОАУ детском саду № 2 4-х разовое питание детей в соответствии с меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-х до 7 лет, с 10-часовым пребыванием. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
2. Александрову Н.Н. – заместителя заведующего назначить ответственным за организацию питания в МДОАУ детском саду № 2.
Александровой Н.Н. :
 - составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осенне-зимне-весенний и на летний период, поместить 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 коллектива, педсоветах;
 - при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников пищеблока 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.
3. Завхозам Гридиной Т.И. и Омельченко Е.А. :
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объёмов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими и дезинфицирующими средствами.
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
1. Омельченко Е.А. – завхозу, Тыхитдтновой Е.Е.- медсестре :
 - составлять меню-требование на каждый день;

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;
 - предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - подготавливать меню для информации по группам;
 - вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;
2. Поварам :
- обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
 - соблюдать технологии приготовления блюд;
 - отбор и хранение суточной пробы блюд;
 - получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
 - качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню.
 - выдавать пищу на группы согласно графику.
6. Кладовщикам Бессоновой Е.П., Киселевой Т.В. :
- получать продукты у поставщиков 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 возвращать поставщику.
7. 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.
5. Младшим воспитателям:
- соблюдать правила сервировки стола;
 - соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду .
6. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей.
7. Общее руководство за организацией питания в МДОАУ детском саду № 2 оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ детским садом № 2

С приказом ознакомлены :



С.А. Серёжникова

Е. А. Киселева
И. В. Тимофеева
И. А. Александрова