

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 16 «ТЕРЕМОК»

ПРИКАЗ № 119 -ОД

02 сентября 2024 год

с. Каясула

Об организации питания воспитанников МКДОУ д/с №16 «Теремок» в 2024-2025 учебном году

В соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МКДОУ д/с №16 «Теремок» в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Утвердить следующий график работы поваров:

	время работы
1 смена	с 6:00 до 14:12
2 смена	с 8:00 до 16:12

4. Определить для кладовщика Житней О.С. следующий круг функциональных обязанностей:

4.1. Осуществлять систематический контроль за:

- графиком закладки продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд;
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- ведением документации пищеблока (журналы бракеража готовой и сырой продукции);
- выполнении должностных обязанностей работниками пищеблока.

5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Саитову Г.В. (по согласованию) за:

- ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню;
- контролем правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневным проведением С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятием пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции, оценкой готовых блюд и разрешением их к выдаче;
- контролем за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением;
- ведением контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой.

6. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки в котел продуктов питания.

7. Возложить персональную ответственность на поваров Житнюю И.Н. и Абсадарову Р.Б. за:

- соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения её на горячей плите (не более 2-х часов);
- работу только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графика выдачи пищи на группы.

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать сервировать стол для приема пищи, правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д.;
- проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

10. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания.

Заведующий МКДОУ
д/с №16 «Теремок»



А.С.Кешенеева

С приказом ознакомлены