



БОЙОРОК

№ 153 – ОД

ПРИКАЗ

31 август 2023 й.

31 августа 2023 г.

Об организации питания воспитанников

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МАДОУ Д/с №16 «Рябинка» муниципального района Мелеузовский район РБ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении, на основании п. 3.3. приложения №1 к Контракту № 0301300159822000060003 от «21» ноября 2022 г., с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии и приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», утвержденным ИП Бикташева С.В..

2. Утвердить список воспитанников, имеющих медицинские показания на замену продуктов питания, вызывающих аллергию (Приложение к настоящему приказу).

3. Медицинской сестре учреждения:

3.1. Вести учет детей, имеющих медицинские показания на замену продуктов питания, вызывающих аллергию;

3.2. Контролировать своевременность обновления справок с медицинскими показаниями.

4. Возложить ответственность за организацию рационального питания всех воспитанников на повара Сороченко А.В. (ИП Бикташева С.В.), в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ставить подписи одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 ч. текущего дня.

5. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) – 8.30 – 8.45
- сок (в летний период), молочные продукты (осень-зима) – 10.00
- обед – 11.50 – 12.45
- ужин – 16.10 – 16.20

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

6.2. Оформлять обнаруженные некачественные продукты питания или их недостаток актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика услуг по организации горячего питания ИП Бикташева;

6.3. Проводить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с согласованным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Создать бракеражную комиссию в целях контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на медицинскую сестру.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 ч. – крупы на кашу, молоко;

7.30 ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 ч. – тесто для выпечки;

10.00 ч. – 11.00 ч. – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы).

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.20 – 8.35;

- обед 11.20 – 12.20;

- ужин 16.10 – 16.25.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима, программу производственного контроля;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- графики ежедневной уборки;

- график генеральной уборки;

- график проветривания и кварцевания.

11. Запретить: работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

13. Контроль по выполнению данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Barabanova С.А. Барабанова