



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Нижнемахарги»

СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
инд.368516 Сергокалинский район с. Нижнемахарги тел. 89634248459

ИНН-0527004064 КПП-052701001 ОГРН-1040502332001 ОКПО-73918987

Приказ №19

по МКДОУ «Детский сад с Нижнемахарги»

от 20.10.2023г

"Об организации питания в 2023/2024 учебном году».

Об организации питания в 2023/2024 учебном году В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с СанПин, Уставом МКДОУ и локальными актами дошкольного учреждения. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий План мероприятий по контролю организации питания в МКДОУ «Детский сад с Нижнемахарги» на 2023/2024 учебный год

1.2. Установить в 2023/2024 учебном году кратность приемов пищи в группах – четырех разовое питание;

1.3. Утвердить среднесуточные наборы пищевой продукции

1.4. Определить в 2023/2024 учебном году следующий режим питания воспитанников: Тип питания 10,5 часовой Завтрак 8.30-9.00 Второй завтрак 10.30-11.00 Обед 12.00-13.00 Полдник 15.30

1.5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
Возложить ответственность за организацию питания на заведующую в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Ответственному за питание,

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования: - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; - в конце меню ставить подписи, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

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

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3.5. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, и вести другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

3.6. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

3.7. Осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

3.8. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;

3.9. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;

3.10. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовой, групп – постоянно.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующей:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством.

4.3. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;

4.4. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, заведующего или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;

4.5. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 14-00 каждого дня - постоянно;

4.6. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складе - постоянно;

4.7. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню - постоянно;

4.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика.

4.9. Осуществлять контроль над температурным режимом используемых холодильников с отметкой в Журнале температурного режима - ежедневно;

4.10. Поварам отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно – постоянно;

4.11. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

4.12. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

4.13. Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

5.1. Утвердить состав бракеражной комиссии по сырой и готовой продукции и график работы членов комиссии: 5.4. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь: - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; - картотеку технологии приготовления блюд; - медицинскую аптечку; - график выдачи готовых блюд; - нормы готовых блюд; - суточную пробу за 2 суток; - вымеренную посуду с указанием объема блюд. (

8. Заведующей хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

