

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 18»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Степная, здание № 59а, тел/факс (8453)54-00-83, 54-00-92, e-mail: detsad18engels@mdu.ru

ПРИКАЗ

от 09.01.2023

№ 11 -од

Об организации питания воспитанников
в 2023 году

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников. на основании Федерального закона № 273 "Об образовании в Российской Федерации" статьи 37.1 в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в 2023 году в соответствии с утвержденным «Примерным 10-дневным меню» для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя или заместителя.

2. Строго выполнять Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии.

3. Назначить ответственным за качественную организацию питания старшей медицинской сестру Макуцевич Н.Н.

4. Старшей медицинской сестре Макуцевич Н.Н.:

- на основании утвержденного 10-дневного меню для организации питания детей, ежедневно составлять раскладку меню выхода блюд для разного возраста накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

- представлять меню-требование для утверждения руководителю учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

- возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов;

- проводить своевременную замену информации на стенде: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в группах, ежедневное меню;

- обеспечить исполнение графика приема пищи воспитанниками ДООУ;

- ежедневно информировать родителей об ассортименте питания детей с помощью вывешивания в каждой групповой комнате – меню;

- обеспечить контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- для профилактики гиповитаминоза перед подачей 3-х блюд проводить витаминизацию.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, агенту по снабжению:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных с базы продуктов несет ответственность агент по снабжению учреждения Старчикова Е.П.;

- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (старшая медицинская сестра, заведующим) и поставщиком в лице экспедитора;

- получение продуктов в кладовую производит агент по снабжению Старчикова Е.П. – материально-ответственное лицо;
- при получении скоропортящихся продуктов, агент по снабжению Старчикова Е.П. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции»;
- выдачу продуктов агентом по снабжению из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании под роспись (повар);
- в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственными лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради закладка продуктов на пищеблоке, ответственность за ее ведение возложить на повара: Курдяеву А.Л.;
- поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику;
- повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6. Возложить персональную ответственность на повара:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при t+2 t+ 6 С;
- за выставлением контрольного блюда.

7. Контроль за отбор суточной пробы готовой продукции возложить на старшую медицинскую сестру Макуцевич Н.Н.

8. Подсобному рабочему Гришановой Г.И. строго соблюдать выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке.

9. Создать комиссию по снятию остатков продукции питания в кладовой в составе:

- бухгалтера Аминовой С.Р.;
- старшего воспитателя Катушевой Е.В.;
- делопроизводителя Королевой Ю.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрический коврик.

11. Членам бракеражной комиссии:

- обеспечить ежедневный контроль за бракеражем готовой продукции;
- выдавать готовую продукцию с пищеблока в групповые помещения исключительно с разрешения бракеражной комиссии, на основании пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовой продукции.

12. Заместителю заведующего Полещук В.А. своевременно организовывать устранение аварийных ситуаций и поломок технологического оборудования на пищеблоке.

13. Ответственному администратору за сайт Катушевой Е.В. разместить, с целью информирования родительской общественности, перспективное меню для детей на сайте не позднее 3-х дней с момента подписания документа.

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ



Мизюлина О.Г.