

ПРИКАЗ

(по с/п «Детский сад «Росинка»)

01.09.2023г.

№ 329-од

«Об организации питания воспитанников»

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 структурном подразделении «Детский сад «Росинка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников структурного учреждения «Детский сад «Росинка» в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить:
Положение об организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Росинка»;
Положение о бракеражной комиссии.
4. Назначить ответственного за организацию питания в структурном подразделении «Детский сад «Росинка» кладовщика Яценко Т.Н. и определить следующий круг функциональных обязанностей:
 - 4.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - 4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОО;
- 4.3. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
5. Возложить персональную ответственность на воспитателей и младших (помощников) воспитателей групп за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного руководителем:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, тарелок под хлеб, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - 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 в соответствии поданных сведений кладовщику;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
6. Старшему воспитателю:
- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания, созданием необходимых условий в группах, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
 - контролировать правильную сервировку стола в групповых.
7. Заведующему хозяйством:
- своевременно создавать материальные и технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния оборудования на пищеблоке, групповых, моечных, а также их использование работниками по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

8. Поварам:

- работать только по утвержденному руководителем и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить правильную закладку основных продуктов в котел.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, пожарной безопасности инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции.

10. Горбатовой Н.Н., ответственной за сайт, обеспечить обновление информации на сайте структурного подразделения «Детский сад «Росинка».

11. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню:

кладовщику и воспитателям групп ежедневно в 8.00 утра вывешивать меню на специальных информационных стендах, указывая объем выхода готовой продукции.

12. Общий контроль за организацией питания в структурном подразделении «Детский сад «Росинка» возлагаю на руководителя Дворянкину В.В.

Директор ГБОУ СОШ пос.Просвет



О.И.Седнева