

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Кварсинский детский сад»
(МБДОУ «Кварсинский детский сад»)

ПРИКАЗ

д.Кварса

Об организации питания воспитанников в детском саду

30.08.2024

№ 47

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, а также осуществления контроля.

Приказываю:

1. Установить в учреждении полноценное сбалансированное четырех разовое питание- 1-й завтрак , 2-й завтрак, обед, полдник;
2. Утвердить примерное циклическое меню на 10 дней посезонно.
3. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.
4. Ответственному, за организацию питания шеф-повару – Сусловой В.И.:
повысить персональную ответственность за организацию питания:
 - ежедневно снимать пробу 4 раза в день и давать разрешение повару на выдачу продуктов питания в группы.
 - четко следить за маркировкой посуды на пищеблоке, приготовлением пищи, согласно маркировки. Следить за получением пищи (1,2,3 блюдо) согласно маркировке.
 - проводить замеры на блюдах (тарелках), согласно выполнению натуральных норм на одного ребёнка;
 - Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).
 - Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).
 - Контролировать сроки и условия хранения продуктов; температурного режима в холодильных камерах (постоянно).
 - Контролировать выполнение правил личной гигиены.
 - Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные - в полном объеме, 1 блюдо и гарниры - не менее 100 грамм. Пробу отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохранять в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2+6 °С.
5. Бияновой М.П. – кладовщику

- Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

- Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции;
- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать товарное соседство;

7. Повару – Кудрявцевой Н.С.,

- Строго выполнять требования санитарно эпидемиологического режима.
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать шеф-повару или заведующему хозяйством.
 - Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».
 - Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы и соответствующую инструкцию.
 - Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
 - Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
 - Своевременно проходить медосмотры.

8. Заведующему хозяйством – Ложкиной Н.Н.:

- Следить за исправным состоянием оборудования и инвентаря пищеблока, а также, обеспечивать группы и др. помещения моющими, чистящими средствами, ветошью, уборочным инвентарём, согласно санитарно – гигиеническим требованиям.

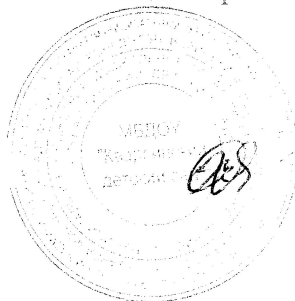
9. Воспитателям: Бишаровой Т.А., Жернаковой А.В., Морозовой А.С., Иванцовой К.М., Поздеевой Е.Е., Шулика С.И., Крутасевич Н.П. и помощникам воспитателей: Дроновой И.Н., Наумовой Т.А., Бодалевой Л.Ю., Кожевниковой В.С, Вострокнутовой О.В., Соколовой О.Л., Ежовой Е.С.

- Неукоснительно выполнять требования санитарно эпидемиологического режима.
- Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.
- Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- Строго выполнять питьевой режим.
- Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).
- Своевременно проходить медосмотр.
- В однодневный срок выяснять причину отсутствия ребенка в детском саду;
- Следить за маркировкой посуды в группах.

Срок исполнения постоянно.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.М.Хайрова