

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 105 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара
«Челядьӧс сӧвмӧдан 105 №-а видзанін школаӧдз велӧдан
Сыктывкарса муниципальной сьӧмкуд учреждение»

ПРИКАЗ

от «11» января 2021 г.

№ 20

Об организации питания воспитанников

В целях организации сбалансированного рационального полноценного, качественного питания воспитанников в Учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и соответствующих нормативных документов по питанию воспитанников в дошкольном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБДОУ «Детский сад № 105» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников шеф-повара Картошкину Е.С.
3. Ответственный за организацию питания воспитанников Картошкина Е.С. :
 - 2.1 Возглавляет и руководит работой группы по безопасности пищевых продуктов (группа ХАССП) по внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции в Учреждении.
 - 2.2. Составляет и контролирует составление ежедневного меню, следит за его соблюдением.
 - 2.3. Постоянно контролирует:
 - выполнение санитарных требований на пищеблоке (исправность оборудования, соблюдение норм и режимов хранения продуктов и готовых блюд, сроков реализации, технологии приготовления, санитарное состояние инвентаря, оборудования, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработкой.).
 - правильность обработки, выхода блюд и вкусовые качества пищи
 - забор суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением
 - нормы выдачи готовой продукции с пищеблока;
 - наличие и своевременное заполнение документации на пищеблоке (журналов бракеража, журнала здоровья, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования).

2.4 В случае необходимости организует замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, утв. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13».

2.5 На основании приказа заведующего детским садом производит замену продуктов питания с учетом гипоаллергенной диеты.

2.6 Предоставляет меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.7 Взаимодействует с родителями воспитанников (должна рассказывать о составе меню, особенностях приготовления блюд в детском саду, правилах здорового питания для обеспечения преемственности между Учреждением и семьей).

3. Поварам детского питания:

- строго соблюдать санитарные правила и нормы работы на пищеблоке и в приготовлении блюд;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд в бракеражном журнале, соблюдать время утвержденного графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции;
- соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима.

4. Кладовщику Бомбиной Е.П.

4.1 Является членом группы по безопасности пищевых продуктов (группа ХАССП) и несет ответственность по внедрению системы ХАССП в соответствии с её областью специализации.

3.2 Осуществляет заказ продуктов питания, питьевой воды, заключает договора с поставщиками посредством электронного магазина).

3.3 Осуществляет приемку поступающих в МБДОУ "Детский сад № 105" пищевых продуктов, проверяет наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

3.4 Не допускать приема продуктов без надлежащих сопроводительных документов.

3.4 Несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов.

3.4 Составляет ежедневное десятидневное меню с учетом рекомендуемых

среднесуточных норм питания в Учреждении для разных возрастных категорий.

3.5 На основании приказа заведующего включает в список детей, нуждающихся в соблюдении гипоаллергенной диеты.

3.6 Ведет учёт фактического количества работников, питающихся в Учреждении.

3.7 Несет ответственность за ведение журнала бракеража готовой продукции.

5. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов;

Отв: члены бракеражной комиссии.

7. Зам. зав. по АХЧ Кузнецовой Л.В. возложить ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, исправность сантехнического оборудования, оснащение куханным инвентарем, посудой, моющими средствами.

8. Старшему воспитателю Жибаловой Н.Я. возложить ответственность за своевременную выдачу пищи с пищеблока, организацию питания в группах.

9. Воспитателям и младшим воспитателям возложить ответственность за :

- обеспечение приема пищи с детьми;
- за нормы раскладки порций воспитанникам;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- формирование навыков самообслуживания у воспитанников и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей. привитием культурно-гигиенических навыков.

7.1 Ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.

Отв: воспитатели.

7.2 Проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

Отв.: воспитатели.

8. Контроль за исполнением приказа и организации питания оставляю за собой.

Заведующий

Биличенко Г.Г.

С приказом ознакомлены:

