

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

" Детский сад им.Ю.А.Гагарина"

Приказ

02 сентября 2024г.

№49

Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, в соответствии с действующими Санитарными нормами и правилами, Уставом ДООУ

ПРИКАЗЫВАЮ

1.Организовать в 2024-2025 учебном году 4-х разовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник в соответствии с 10-ти дневным меню для детей с 2 до 8 лет, с 12-ти часовым пребыванием.

2.Утвердить 10-ти дневное меню, график выдачи пищи.

3.Изменения в рацион питания вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

4.Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Солдатову С.В.

5.Организацию питания в группах осуществлять строго по графику.

6.Составлять меню на накануне .

6.1. Накануне, не позднее 14 часов, ежедневно, выкладывать меню на сайт ДООУ (ответственный Дудина С.Н.)

7.При составлении меню учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с СанПин, проставляя норму выхода блюд.

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

- утверждать меню с заведующим, подписывать кладовщиком, поваром.

8. Возврат и дополнение продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

9.Шеф-повару:

- проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, графика выдачи пищи по группам, объема получения блюд в граммах.

- проводит витаминизацию блюд за счет включения в рацион витаминосодержащих напитков.

-следить за заполнением гигиенического журнала сотрудниками пищеблока.

10.За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет кладовщик или заменяющее его лицо.

11.Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо - кладовщик или лицо его заменяющее.

12.Обнаруженные некачественные продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом в 2 экз., который подписывается представителем ДООУ и представителем поставщика.

13.При получении продуктов кладовщик фиксирует их в специальном журнале ." Бракераж сырья".

14. Выдачу продуктов на пищеблок осуществляет кладовщик или лицо его заменяющее в соответствии с меню не позднее 16 часов предшествующего дня.
15. Шеф-повару, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.
16. Закладку продуктов в котел производить в присутствии членов бракеражной комиссии.
17. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовых блюд на шеф-повара. Хранить пробы в течение 48 часов в холодильнике при температуре +2...+6 градусов.
18. Для определения органолептических свойств готовой продукции назначить шеф-повара или лицо его заменяющее.
19. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов с бухгалтерией.
20. На пищеблоке необходимо иметь:
 - правила охраны при эксплуатации электроприборов;
 - инструкции по обработке продуктов питания, мытья посуды;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики возле каждого прибора.
21. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить там личные вещи.
22. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.
23. За оснащение пищеблока и исправность оборудования ответственность несет завхоз.
24. Всем сотрудникам, осуществляющим питание детей строго придерживаться правил личной гигиены.
25. Младшим воспитателям обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Доставлять еду в группы в промаркированной, закрытой крышками таре. В чистой санитарной одежде. Обувь должна быть безопасной, закрытой.
26. Сбирать объедки после питания детей в специально маркированные емкости.
27. Раздавать пищу согласно нормам. Малышей докармливать.
28. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.
29. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью.
30. Сотрудникам соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.
31. Работникам проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством. В случае несвоевременного прохождения медосмотра сотрудников к работе не допускать.
32. Заслушивать на общих собраниях, педагогических советах, производственных совещаниях вопросы организации питания.
33. Медицинскому работнику (по согласованию) проводить с коллективом и родителями просветительскую работу по вопросам гигиены питания и детского диетического питания, питания дошкольников дома.
34. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий :



М.В.Соколова

