

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

“19” август 2024 йыл

№ 59 – ОД

“19” августа 2024 г.

«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-требованием и технологической картой, осуществления контроля качества за выпускаемой продукцией, обеспечения соблюдения последовательности и правильности требований на всех стадиях процесса производства продукции, руководствуясь Положением «О бракеражной комиссии МАДОУ детский сад «Родничок», СанПиН 2.4.1.3049-13 а также в рамках осуществления в 2024 / 2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

приказываю:

1. Утвердить график раздачи пищи по группам на зимний период (Приложение № 1).
2. Организовать питание детей в МАДОУ детский сад «Родничок» в соответствии с примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10 -часовым пребыванием детей.
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
4. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.1 При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подпись старшего повара.
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему.
 - 4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 4.4. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
5. Проводить своевременную замену информации на стенде «Уголок потребителя»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
6. Медицинской сестре Ведерниковой Ирине Александровне следить за своевременностью раздачи пищи.

7. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ (медицинский работник, дежурный администратор, старший повар) и поставщика, в лице экспедитора.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой на 2024 -2025 учебный год в составе:

– старший повар –Антимонова Валентина Викторовна;

- медицинская сестра МАДОУ детский сад «Родничок» - Ведерникова Ирина Александровна;

– председатель профкома МАДОУ детский сад «Родничок» - Столбецова Светлана Александровна;

- 8.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. С целью осуществления контроля за качеством выпускаемой продукции в МАДОУ детский сад «Родничок» создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в составе;

Кинзябулатова А.Я. – заведующий;

Антимонова В.В. – старший повар;

Ведерникова В.В. - медицинская сестра;

Ульямбаева Д.Ф.-родитель группы Солнышко.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– инструкцию по организации детского питания в ДООУ;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

11. Не допускать присутствия посторонних лиц на пищеблоке.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

13. В целях соблюдения СанПиН последнюю пятницу каждого месяца объявить санитарным днем.

14. Медицинской сестре Ведерниковой И.А. ежедневно контролировать на кухне профилактическую дезинфекцию, которая проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Помещение кухни подлежит регулярному проветриванию (каждые 2 часа).

- контролировать системность влажной уборки помещения кухни с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводится не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад «Родничок» _____/Кинзябулатова А.Я./

С приказом ознакомлены:

<u>Антимонова В.В.</u>	<u>/</u>
<u>Ведерникова И.А.</u>	<u>/</u>
<u>Ульямбаева Д.Ф.</u>	<u>/</u>
_____	<u>/</u>
_____	<u>/</u>