

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по физическому развитию воспитанников»
(БМАДОУ «Детский сад № 39»)

Приказ

01.09.2023

№ 239/1

г. Березовский

Об организации питания воспитанников в 2023-2024 учебном году

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в Образовательной организации, строгого соблюдения и выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на заведующего Букину Ю.В.,
3. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
4. Изменения в рацион питания вносить только с разрешения заведующего.
5. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1).
6. Назначить поваров Бикташеву Е.В., Ульданову Г.В. ответственными за:
 - 6.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на каждый день с указанием блюд, калорийности, веса и рекомендаций для родителей, утвержденное заведующим,
 - 6.2. составление ежедневного меню-требования, установленного согласно численности детей с указанием выхода блюд для разного возраста, а так же указанием блюд для сотрудников Образовательной организации:
 - подписывать меню-требование медицинской сестрой, заведующим, одним из поваров, кладовщиком,
 - корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

- 6.3.организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания,
- 6.4.разработку основного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах,
- 6.5.снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия; ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение,
- 6.6.ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки,
- 6.7.правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции,
- 6.8.выдачу готовой пищи только после снятия пробы,
- 6.9.соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов),
- 6.10.раздеваться в специальноотведенном месте, хранить личные вещи только в специально отведенном месте.
- 7.Назначить кладовщика Панову Н.Н. ответственной за:
 - 7.1.контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания,
 - 7.2.осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания,
 - 7.3.ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
 - 7.4.ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений,
 - 7.5.за работу с поставщиками продуктов,
 - 7.6.в случае обнаружения некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача – оформлять акт, который подписывается представителем Образовательной организации и поставщиком,
 - 7.7.за проведение визуальной органолептической оценки при получении продовольственного сырья, их доброкачественности с фиксацией результата в журнале «Входного контроля продуктов, продовольственного сырья»,
 - 7.8.за выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании под подпись.
- 8.Медицинская сестра Воробьева Н.С. в соответствии с должностной инструкцией ответственна за:
 - 8.1.проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников Образовательной организации, участвующих в организации питания воспитанников, оформление журнала здоровья сотрудников в ежедневном режиме,
 - 8.2.своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания.

9. Возложить ответственность на заведующего Букину Ю.В. за:
- 9.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами,
 - 9.2. контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки,
 - 9.3. наличием инструкций по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима, пожарной безопасности,
 - 9.4. наличие диэлектрического коврика около каждого электрического прибора.
10. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 10.1. обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня,
 - 10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи,
 - 10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета,
 - 10.4. соблюдение требований по организации питьевого режима.
11. Возложить ответственность на младших воспитателей за:
- 11.1. строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды,
 - 11.2. соблюдение требований по организации питьевого режима.
12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Ю.В.Букина

С приказом ознакомлены: 01.09.23 Н.Н.Панова

01.09.23 Е.В.Бикташева

01.09.23 Г.В.Ульданова

01.09.23 Н.С.Воробьева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597496

Владелец Букина Юлия Владимировна

Действителен с 23.02.2023 по 23.02.2024