

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение
муниципального образования
«город Бугуруслан»
«Детский сад
общеразвивающего вида №23»
(МБДОУ «Д/с №23»)

ПРИКАЗ

12.01.2022 № 30

Об организации питания обучающихся в
МБДОУ «Д/с № 23»

В соответствии с 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 санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в целях организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Д/с № 23

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ «Д/с №23» в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым режимом функционирования» согласованным с Северо-Западным территориальным отделом Роспотребнадзора по Оренбургской области.
2. Заведующему хозяйством Салдиной Г.А. составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.1. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в начале меню ставить подпись заведующего.ДОУ.
 - 2.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

3.. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания ДОУ - поварам:

3.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильному оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством Салдина Г.А.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладки основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Логвиновой Т.В. или членом бракеражной комиссии.

5. Поварам Ряховой И.П., Чуприной М.А. необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия проб медицинской сестрой Логвиновой Т.В. с обязательной отметкой вкусовых качеств готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специальные отведённом месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность и организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

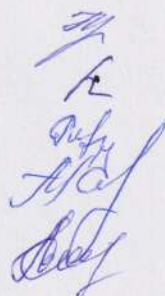
7.1. Во время приёма пищи детьми воспитатели и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей и привития культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.П. Хивинцева

С приказом ознакомлены:



Т.В. Логвинова
И.П. Ряхова
М.А. Чуприна
Т.А. Салдина