

ПРИКАЗ

04.09.2023 г.

№ 76 - О

г. Нальчик

Об организации питания на 2023-2024 учебный год в МКДОУ «Детский сад № 29»

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания воспитанников (СанПин 2.4.1.3049-13 2.3/2.4.3590-20), соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МКДОУ «Детский сад № 29»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет в МКДОУ «Детский сад № 29», с 12-ти часовым пребыванием детей.
2. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):
 - завтрак 8.20 – 9.00;
 - обед 11.30 – 12.50;
 - полдник 15.20 – 15.50;
 - ужин 17.00-17.30.
3. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика МКДОУ «Детский сад № 29» *Сижажеву Р.Х.*, определив следующие обязанности:
 - прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры и повара;
 - при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
 - при обнаружении некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ (кладовщик) и поставщика, в лице экспедитора. Продукт подлежит возврату.
 - несет ответственность за своевременную доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;
 - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

4. Возложить ответственность на шеф-повара *Гучаеву С.Х.*, за:

- составление примерного 10-ти дневного сезонного меню;
- составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании,
- определение нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- контроль за наличием меню-требования подписей заведующей, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты со склада;
- представлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10 часов;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и ее хранение в течении 48-ми часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – *поварам* :

- своевременно получать необходимые в точном соответствии с меню-требованием продукты, точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем правильно оформленному меню-требованию;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования;
- хранить личные вещи только в специально-отведенном для этого месте
- обеспечить наличие в помещении кухни:
 - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - должностные инструкции по охране труда по должностям.
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
6. **Создать комиссию** по снятию остатков продуктов питания на складе один раз в полугодие , в составе:

Председатель комиссии - Хашукоева А.Ю.- Заведующая МКДОУ
«Детский сад № 29»;

Члены комиссии – Османова Л.А.- старший воспитатель;
Ткаченко Е.А.- бухгалтер;
Масаева М.Х. - воспитатель, член ПО.

В случае выявления нарушений , ставить в известность руководителя МКДОУ «Детский сад № 29».

7 . Ответственность за качество организации питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели , которые должны :

- вывешивать ежедневное меню в уголке для родителей
- следить за правильной сервировкой стола;
- доводить до каждого воспитанника нормы питания, формировать навыки культуры здорового питания ;
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке ;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- соблюдать нормы температурного режима раздаваемой детям пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объёма порций возрасту);
- усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке;

8. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Гуринову И.А. за своевременное вывешивание ежедневного меню на специальном меню- стенде.

9. Возложить ответственность за ежедневную публикацию на официальном сайте МКДОУ «Детский сад №29» ежедневного меню на старшего воспитателя Османову Л.А.

10. Все работники причастные к вопросу организации питания МКДОУ «Детский сад № 29» в своей работе руководствуются утвержденными Положениями .

11. Общий контроль за организацией питания и исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая



А.Ю.Хашукова

С приказом ознакомлены:

A collection of four handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed to the right. The signatures are written in a cursive style.

Р.Х.Сижажева
Л.А.Османова
Е.А.Ткаченко
А.Х.Макоева