

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 19 «Брусничка»

ПРИКАЗ

от «31» августа 2023 г.

№ 203

«Об организации питания воспитанников  
в 2023/24 учебном году»

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 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», в целях обеспечения воспитанников МБДОУ «Детский сад № 19 «Брусничка» полноценным питанием, охраны их здоровья и соблюдения финансовой дисциплины, во исполнение законодательства в части организации питания детей, руководствуясь п.7.6. Устава ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания и осуществление контроля горячего питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 19 «Брусничка» **шеф-повара Гришкевич Е.П.**
2. Ответственному лицу за организацию питания обеспечить контроль:
  - 2.1. санитарного состояния пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - 2.2. выполнения натуральных норм и соблюдения дневного рациона;
  - 2.3. соблюдения персоналом пищеблока санитарных правил и правил личной гигиены, своевременного прохождения медицинских осмотров;
  - 2.4. снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче бракеражной комиссией;
  - 2.5. выдачи готовой пищи только после снятия пробы медицинской сестрой;
  - 2.6. ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 2.7. проведения санитарно-просветительской работы с сотрудниками и родителями воспитанников по вопросам питания;
  - 2.8. совместного с кладовщиком и мед. персоналом составление разнообразного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.9. представления на информационном стенде для родительской общественности ежедневного меню;
  - 2.10. организации замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов. При замене продуктов вести расчеты калорийности, фиксируя в «Журнале по замене продуктов».
  - 2.11. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3. Возложить ответственность на завхоза **Баранову Е.И.** за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

**4. Персоналу пищеблока:**

4.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

4.2. тщательно проверять качество продуктов, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

4.3. закладку продуктов производить в соответствии меню-раскладки;

4.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с мед. работником;

4.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

4.6. отходы пищевых продуктов (скорлупу яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня; утилизировать ежедневно в соответствии с СанПин.

4.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

4.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

4.9. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

4.10. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

5. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

**6. Возложить ответственность на старшего воспитателя **Роднину Н.В.** за:**

6.1. обеспечение приема пищи детьми в группах;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды. Для этих целей осуществлять контроль сроков реализации питьевой бутилированной воды (в соответствии сроком годности воды, установленным производителем, но реже, чем 1 раз в две недели);

6.5. принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;

6.6. собирать документы для предоставления льгот на питание;

6.7. организовывать просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;

- обновлять материалы информационного стенда по питанию;

- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);

- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

- вести контроль поступления и расходования родительской платы на питание воспитанников.

**7. Возложить ответственность на кладовщика **Сычеву Т.В.** за**

7.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

7.2. обеспечить своевременный заказ, доставку, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

7.3. обеспечить правильную выдачу (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдения сроков реализации;

7.4. обеспечить необходимым набором продуктов на 10 дней;

7.5. оформление документации по приходу и расходу продуктов питания в соответствии со сроками;

7.6. правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

7.7. осуществлять экспертизу поступающей пищевой продукции;

7.8. представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию в срок не позднее 5 числа каждого месяца.

8. Мед. сестре **Кореновой Д.Г.:**

8.1. следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;

8.2. контролировать наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;

8.3. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

8.4. вносить предложения по улучшению организации питания;

8.5. вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

9. Контроль исполнения пунктов 2,4 настоящего приказа возложить на медицинскую сестру Коренову Д.Г. Общий контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий  Н.Н. Качко

