

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

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2022 г.

№ 3

«Об организации питания воспитанников
в 2022-2023 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,

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;

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 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. Назначить ответственными лицами за организацию и выдачу рациона питания для ребенка, нуждающегося в специализированном питании младшего воспитателя Бархатову А. Ю. и шеф-повара Гришкевич Е.П.
8. Назначенным ответственным лицам за организацию и выдачу специализированного питания:
- 8.1. организовать выдачу рациона питания ребенку готовых домашних блюд, предоставленных родителями ребенка;
 - 8.2. осуществлять постоянный контроль соблюдения норм обеспечения питанием предоставленных родителями ребенка.
9. Возложить ответственность на кладовщика **Ларионову Т.В.** за
- 9.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 9.2. обеспечить своевременный заказ, доставку, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
 - 9.3. обеспечить правильную выдачу (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдения сроков реализации;

- 9.4. обеспечить необходимым набором продуктов на 10 дней;
- 9.5. оформление документации по приходу и расходу продуктов питания в соответствии со сроками;
- 9.6. правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 9.7. работу с поставщиками продуктов питания, принятие продуктов питания только при наличии сопроводительных документов;
- 9.8. представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию в срок не позднее 5 числа каждого месяца.
10. Медицинскому работнику:
- 10.1. следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- 10.2. контролировать наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- 10.3. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 10.4. вносить предложения по улучшению организации питания;
- 10.5. вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.
- 10.. Контроль исполнения пунктов 2,4,7,8 настоящего приказа возложить на медицинскую сестру Горохову О.В. Общий контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 19 «Брусничка»



Н.Н. Качко

С приказом ознакомлены:

Баранова Е.И. *Баранова*
Горохова О.В. *Горохова*
Гришкевич Е.П. *Гришкевич*
Ларионова Т.В. *Ларионова*
Роднина Н.В. *Роднина*
БАРХАТОВА А.Ю