

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
детский сад № 11(МДОАУ д/с № 11) города Зеи Амурской области

ПРИКАЗ

31.08.2023

г. Зея

№ 49 - о/д

Об организации питания воспитанников
в МДОАУ д/с № 11

В целях обеспечения полноценного сбалансированного рационального питания воспитанников, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Уставом МДОАУ д/с № 11

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить, ответственным за организацию питания в МДОАУ д/с № 11 - Андросик Ю.Н., заведующего учреждением.

2. Назначить бракеражную комиссию в составе: Андросик Ю.Н.(лицо её замещающее), медицинская сестра дошкольного учреждения, повара Коваленко Л.В., Савина Ю.С., (или лицо их замещающее), воспитатель (по согласованию).

Членам комиссии осуществлять контроль за организацией питания воспитанников и соблюдением санитарных норм и правил в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Поварам пищеблока готовить пищу строго в соответствии с технологическими картами и меню - требованиями на каждый день, при организации питьевого режима руководствоваться приказом от 31.08.2023 № 48/1 од.

4. Кладовщику, Лактионовой А.Н. (лицу, исполняющему обязанности кладовщика), усилить контроль за доставкой продуктов, согласно перечня СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8 пп.8.1.9, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов питания для дошкольного учреждения.

4.1. Принимать поступающие продукты в строгом соответствии с законодательством РФ, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при обязательном наличии сертификата качества, ветеринарных свидетельств и др. документов.

5. Медицинской сестре дошкольного учреждения, осуществлять ежедневный контроль:

5.1. за качеством питания в дошкольном учреждении;

5.2. за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, обработкой, маркировкой и правильного использования по назначению;

5.3. за организацией питьевого режима в учреждении, качеством кипяченой воды и условием её хранения (не более 3-х часов);

5.4. за размещением меню в уголке для родителей (законных представителей), с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, массы и калорийности порции (п.8 пп. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.7. снятие пробы и записи в специальном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.8. контроль за отбором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

5.9. осуществление ежедневного осмотра работников пищеблока перед работой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук с занесением результатов в журнал.

6. Заведующему хозяйством, Недоступ Л.В., осуществлять контроль за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, исправностью сантехнического оборудования, оснащением пищеблока кухонным инвентарём, посудой.

7. Педагогам и помощникам воспитателей всех возрастных групп осуществлять постоянный контроль за:

7.1. обеспечением приема пищи воспитанниками;

7.2. формированием навыков самообслуживания, правил этикета и сервировкой стола.

7.3. организацией питьевого режима в группах.

8. Заведующему учреждения, Андросик Ю.Н. и воспитателям всех возрастных групп освещать вопросы по организации питания воспитанников на общих и групповых родительских собраниях и на сайте учреждения.

9. Ответственному за работу с сайтом разместить данный приказ на сайте учреждения.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Н. Андросик