

ПРИКАЗ

09.01.2023 г.

№ 1-ОД

Об организации питания в МДОАУ № 221 «Сказка» г.Орска

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольного возраста в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОАУ « Детский сад № 221 «Сказка» комбинированного вида г. Орска» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 от 01.01.2021 г. «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», примерным 20-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5ч. и 12-ти часовым режимом пребывания в ДОУ, разработанным технологом Управления образования администрации г.Орска и заверенным заведующим МДОАУ , которое является полноценным, разнообразным и сбалансированным по составу продуктов и полностью удовлетворяет физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 год

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Шаркову В.И. за:

2.1. правильное составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе примерного 20-дневного меню с учетом норм, исходя из количества и возраста детей с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.3.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

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

2.5.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. в составе Комиссии по организации питания в ДОУ за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать Комиссию по организации питания детей в ДОУ в составе: председатель комиссии старший воспитатель Т.А.Карпачева

Члены комиссии: медицинская сестра – В.И.Шаркова

Представитель профкома учреждения С.С.Сударева

Председатель родительского совета Любимкина А.Ф.

3.1 возложить на Комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;

3.2. за контроль за выходом и выдачей готовых блюд;

3.3. за выполнение установленных правил технологии приготовления блюд;

3.4. контроль за соблюдением режима выдачи готовых блюд и режимом приема пищи на группах согласно возрастным характеристикам групп.

3.5. в целях организации контроля за закладкой основных продуктов в котлы организовать работу членов комиссии по питанию или дежурного администратора: - понедельник – заведующий МДОАУ Н.А. Боженко

- вторник – медсестра В.И. Шаркова

- среда – председатель родительского совета – И.А. Шляпкина

- четверг – старший воспитатель - Т.А. Карпачева

- пятница – Представитель профкома учреждения - С.С. Сударева

Запись о проведенном контроле отражать в тетради, которая храниться у медсестры.

Ответственность несет медсестра В.И. Шаркова

4. Возложить ответственность на завхоза **Егорову О.В.** за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

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

4.3. работу с поставщиками продуктов.

4.4. ежемесячную выверку остатков продуктов питания

5. Возложить ответственность на поваров **Е.И. Сыромицкую, И.В. Тимошенко, Палыгаеву**

М. В. за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов, выпечки, гарниров ит.д.;

5.3. совместное с завхозом и медсестрой выполнение составленного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.7. 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;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели

Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

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.

6.5. ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы:

Группа № 1 – воспитатель Бубенчикова Н.В., мл. воспитатель Старикова А.

Группа № 2 – воспитатель Кузьменко К. К., мл. воспитатель Шевчук Л.И.

Группа № 3 – воспитатель Дусембаева Г.Б., мл. воспитатель Нефедова О.А.

Группа № 5 – воспитатель Мендыкулова А.К., мл. воспитатель Аргенбаева Г.Т.

Группа № 6 – воспитатель Егорова М.Н. Богданова Т.В. мл. воспитатель Юлчибоева А.У.

Группа № 7 – воспитатель Регер К.В., мл. воспитатель Мусагалиева И.Ж.

Группа № 8 – воспитатель Кабдолова С.К. мл. воспитатель Амержанова Н.Г.

Группа № 9 – воспитатель Болтикова Е.С., мл. воспитатель Сидикова Д.Б.

Группа № 10 – воспитатель Рудакова И.П. мл. воспитатель Замятина О.Г.

Группа № 11 – воспитатель Симашко Ю.Ю. мл. воспитатель Мирманова А.С.

Группа № 12-воспитатель Кузнецова Н.Г., Швырева Н.П., мл. воспитатель Орлова Т.Л.

7. Производить питание воспитанников учреждения согласно графика, утвержденного приказом руководителя МДОАУ.

8. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня.

9. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 10:00ч.

10. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиками в лице экспедитора.

11. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ меню не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного в меню.

12. На основании решения общего собрания коллектива по вопросу питания сотрудников:

- назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру В.И.Шаркову

-всем сотрудникам решившим питаться в учреждении, включать в меню 2 блюдо и хлеб на обед (по норме детей подготовительной группы)

-на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, питающихся в учреждении.

12.Общий контроль за организацией питания в ДООУ оставляю за собой.

13.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ

«Детский сад № 221 «Сказка» г. Орска» _____ Н.А Боженко



приказом ознакомлены: