



Администрация городского округа с внутригородским делением
«город Махачкала»
МКУ «Управление образования»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - Детский сад №30»

© mbdou 30 mkala
г. Махачкала, 367000, ул. Г.Цадасы 78.

Сайт: dag-tsrr-30.tvoyasadik.ru
Электронная почта: mkl-mdou30@yandex.ru

ПРИКАЗ

От 21.01.21г

№ 4-П

«Об организации питания в ДОУ» на 2021г.

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля, приказываю:

1. Организовать в МБДОУ «ЦРР-Детский сад №30» 4-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием.

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Казимагомедову Э.А.- заместителя заведующего по ВМР назначить ответственным за организацию питания в ДОУ.

3. Казимагомедовой Э.А.-составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осенне-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке; - осуществлять систематический контроль организации питания;

- контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд; - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;

- при отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

- контролировать ведение табеля —журнала посещаемости детей в группах.

3. Исрафиловой Э.К.- заведующему хозяйством:

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции.

-нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

4. Гусейновой О.Д. — ст. медсестре:

- составлять меню-требование на каждый день; -при составлении меню „требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом; - предоставлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- подготавливать меню для информации по группам; - вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам . калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;

6. Шеф-повару

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3х-7лет, с 12 - часовым пребыванием;

Поварам:

-обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;

- соблюдать технологии приготовления блюд;

- отбор и хранение суточной пробы блюд;

- получать продукты у завхоза, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;

- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием; - выдавать пищу на группы согласно графику;

7. Завхозу Исрафиловой Э.К.

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации; - контролировать условия их доставки в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения", ст.37 ФЗ «Об образовании Российской Федерации»

- осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;

- регулярно подавать заявки на продукты питания продовольственное сырье;

- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство холодильниках; - строго следить за сроками реализации продуктов, указанными в сопроводительных документах;

- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;

- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

8. Воспитателям -постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей).

- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

9. Помощникам воспитателей: -

- соблюдать правила сервировки стола;

- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

10. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

11. Назначить ответственным за информацию (приеме, отсутствие воспитанников) Ибрафилову Э.К.

12. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ оставляю за собой.

Заведующая



Исламова З.Б.

С приказом ознакомлены:

Казимова И.А. - *[Signature]*
Ибрафилова Э.К. - *[Signature]*
Гусейнова О.А. - *[Signature]*