

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 5 села Арзгир Арзгирского района Ставропольского края
(МКДОУ д/с № 5 с. Арзгир)

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

с. Арзгир

№ 5

«Об организации питания в 2022 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, в рамках осуществления в 2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу, а также обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, усиления контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с примерным 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак – 8.10 - 8.30.

Обед - 11.10 – 12.30.

Полдник – 15.10 – 15.30

4. Возложить персональную ответственность на заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир Крюкову И.Д.

4.1. Заведующий несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ, уставом и локальными актами ДОУ.

4.2. Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ.

4.3. Ежедневно утверждает меню-требование.

4.4. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями, обеспечивает необходимый ремонт помещений пищеблока.

4.5. Контролирует соблюдение требований СанПиН.

5. Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц: медсестру Наглую В.В., кладовщика Сизинцеву В.В., зам.руководителя по АХЧ Козырь И.В., шеф-повара Цвиркунову Н.М., поваров Польшенко Н.А., Чижову В.С.

6. Возложить ответственность на **кладовщика Сизинцеву В.В.**

6.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.2. За своевременную выдачу продуктов на пищеблок;

6.3. За работу с поставщиками продуктов;

6.4. Организацию питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ДОУ после отсутствия, и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью;

6.5. Правильное использование бюджетных ассигнований, выделенных на организацию питания.

6.6. Составление ежедневного меню-требования установленного образца на основании 10-дневного меню для организации питания детей в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир с учетом выделенных бюджетных ассигнований.

6.7. Меню-требование выписывать согласно таблице посещаемости воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир;

6.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

6.9. При составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.

6.10. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанному в меню-требовании.

7. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока шеф-повару Цвиркуновой Н.М., поварам Польшенко Н.А. и Чижовой В.С.:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

7.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

7.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку – членов бракеражной комиссии.

7.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

7.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

7.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

7.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

7.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

7.9. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкции по охране труда и ТБ, и инструкций по работе с оборудованием.

7.10. Не допускать посторонних лиц на пищеблок.

7.11. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2... +6 С, на шеф-повара Цвиркунову Н.М.

8. Возложить ответственность на медсестру Наглюю Валентину Владимировну (по согласованию):

8.1. Контроль за правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

8.2. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

8.3. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

8.4. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.5. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

8.6. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

8.7. Контролирует организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке.

8.8. Проводит учет гнойничковых заболеваний работников пищеблока.

9. Утвердить план работы по организации питания детей дошкольного возраста в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2022 год (Приложение 1).

10. Утвердить план работы по контролю за питанием и план мероприятий по контролю организации питания МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2022 год (Приложение 2, Приложение 3).

11. Утвердить график дежурства сотрудников и родителей воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир при закладке продуктов в котел (Приложение 4).

12. Утвердить график уборки пищеблока (Приложение 5).

13. Ответственность за организацию питания для каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель:

II группа раннего возраста «Цветик-семицветик» Кривовяз О.В., Зуб Д.Ю.

II группа раннего возраста «Черепашки»

II-группа раннего возраста «Дюймовочка»

II гр. раннего возраста «Веселые зайчата»

II младшая группа «Гномик»

II младшая группа «Пчелка»

Средняя группа «Сказка»

Средняя группа «Аленький цветочек»

Старшая группа «Красная шапочка»

Старшая группа «Чебурашка»

Подготовительная группа «Солнышко»

Подготовительная группа «Земляничка»

Снитко И.А., Беляева Л.В.

Сорокина И.В., Олейник Ю.С.

Даценко И.Б., Зуб В.Г.

Кологривкина О.А., Супрун А.П.

Мурадбекова Т.В., Шелестова С.В.

Сидоренко О.М., Черныш В.А.

Давыдова О.В., Мищенко А.А.

Емикова Л.И., Лысенко Н.Н.

Шило С.П., Чернышова В.И.

Кривых О.В., Исаева И.М.

Дубровина Е.И., Савченко Н.Д.

13.1. Обеспечение приема пищи детьми;

13.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи, сервировка стола;

13.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

13.4. Организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

14. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с № 5
с. Арзгир



И.Д. Крюкова