

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 54 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

г. Белогорск

№03

Об организации питания
воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ДС №54 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32,

приказываю:

1. Организовать питание детей в МАДОУ ДС №54 в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ ДС №54 с 10 часовым режимом функционирования.
2. Утвердить:
 - 2.1. График закладки продуктов на пищеблоке (приложение 1).
 - 2.2. График выдачи и приема пищи в группы (приложение 2).
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания медицинскую сестру Грек Ирину Викторовну.
4. Медицинской сестре Грек И.В.:
 - 4.1. Осуществлять контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 4.2. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы с регистрацией результатов в журнале бракеража готовой продукции.
 - 4.3. Вести подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
 - 4.4. Осуществлять контроль за:
 - состоянием здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления

признаков катаральных состояний с ежедневной отметкой результата осмотра в соответствующем журнале;

- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
- наличием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения.
- санитарным состоянием пищеблока.

5. Возложить ответственность на шеф-повара Папанову Г.В. за:

- 5.1. Составлением меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
- 5.2. Представлением меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 5.3. Осуществлением контроля качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

6. Возложить ответственность на повара Волошину Л.В. за:

- 6.1. Закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
- 6.2. Соблюдением правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
- 6.3. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 6.4. Соблюдением технологии приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню.
- 6.5. Соблюдением утвержденного графика выдачи пищи в группы.
- 6.6. Соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

7. Возложить ответственность на кладовщика Хотовели В.А. за:

- 7.1. Соблюдением требований СанПин 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 к условиям хранения продуктов в кладовых.
- 7.2. Оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 7.3. Соблюдением правил и норм санитарного состояния кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 7.4. Соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурного режима в холодильных установках.

- 7.5. Своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 7.6. Выполнением требований к ведению документации на складе.
- 7.7. Проведением ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтерией МКУ КОДМ.
8. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Парубенко О.Л. за:
 - 8.1. Обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах.
 - 8.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока.
 - 8.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условиями хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 8.4. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - 8.5. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 8.6. Внешний вид работников, чистоту спец.одежды.
9. Возложить ответственность на старшего воспитателя Стрелкину Н.В. за контроль организации питания и питьевого режима в группах.
10. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей групп за:
 - 10.1. Соблюдением режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 10.2. Условиями приема пищи, сервировкой столов, культуру еды, культуру поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
 - 10.3. Личную гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 10.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 10.5. Организацию питьевого режима.
11. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ДС №54

А.В.Устюжанина