

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 20 общеразвивающей направленности» города Можги
МБДОУ «Детский сад № 20»

ПРИКАЗ

10.01.2022г.

№ - 4 - ОД

**Об организации питания детей в МБДОУ
детском саду № 20 города Можги в 2022 году**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СП 2.4.1.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля, руководствуясь Уставом Учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню (приложение № 1 – хранится у медсестёр).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2 – хранится у медсестёр).
3. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак 08:15 – 08:40
 - второй завтрак 10:00 – 10:15
 - обед 11:55 – 12:40
 - уплотненный полдник 15:30 – 16:30
4. На основании договора о совместной деятельности с БУЗ УР «Можгинская РБМЗ УР» возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медсестёр Васильеву Д.П., Смирнову А.А. с учётом следующих функциональных обязанностей:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребёнка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование кладовщиком, выдающим продукты, поваром, принимающим продукты;
 - представлять меню-требование для утверждения руководителю Учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - осуществлять возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09:00 часов.
 - контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;
 - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости, с последующей коррекцией;

- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчётом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
 - ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии;
 - обеспечить присутствие на пищеблоке:
 - карточки технологические приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график генеральной уборки пищеблока;
 - правила и сроки хранения продуктов питания;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вести контроль за использованием специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также напитки промышленного выпуска;
 - обеспечить контроль за организацией питания в группах.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам Бабушкина О.Н., Власова Н.Г., Чумарова Т.Н., кладовщику Казанцевой Л.М. разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.
 6. Возложить на кладовщика Казанцеву Л.М. ответственность за своевременность заключения договоров на поставку продуктов, доставку продуктов, точность веса, количества, ассортимент и качество получаемых продуктов, за взаимодействие с представителем поставщика. Кладовщику при получении продукции руководствоваться действующим законодательством РФ.
 7. Обязать кладовщика оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или недостачу, который подписывает назначенная директором комиссия из работников детского сада и представитель поставщика (по возможности).
 8. Возложить на Казанцеву Л.М. кладовщика ответственность за выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утверждённым руководителем меню-требованием не позднее 16:00 часов предшествующего дня, указанного в нём.
 9. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создать бракеражную комиссию в составе 3 человек и:
Председатель комиссии – Заведующий Ж.П. Шадрина
Члены комиссии: Васильева Д.П., Смирнова А.А., медсёстры (по корпусам учреждения);
Шеф-повар Бабушкина О.Н., Соловьева С.М. – старший воспитатель
 10. Обязать Казанцеву Л.М. кладовщика осуществлять контроль за своевременной оплатой полученной продукции, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Муниципального казённого учреждения «Центр учёта и отчётности» города Можги (МКУ "ЦУ и О" г. Можги).
 11. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологий приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
 - вымеренную посуду с указанием объёмов;
 - медицинскую аптечку.
 12. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

13. Специалисту по охране труда Соловьевой С.М. обеспечить наличие инструкции по охране труда и технике безопасности работы на пищеблоке и на разных видах технологического электрооборудования.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, медсестёр, кладовщика, поваров.

Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации: Заведующий



Ж.П. Шадрина

С приказом Работники ознакомлены ознакомлены: