

УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «СЫКТЫВКАР»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 98 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА»
г.Сыктывкара

П Р И К А З

от 25 января 2023 года

№34

Об организации питания в 2023 году

В соответствии Устава, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 №28, с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в Учреждении
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график получения пищи. (Приложение №1)
2. Возложить обязанности за составление меню на шеф-повара Шарыпову Н.С.
3. Организовать с 09.01.2022г. пятиразовое питание (завтрак, 2завтрак, обед, полдник, ужин) детей учреждения в соответствии с цикличным двухнедельным меню приготавливаемых блюд.
4. Шеф – повару Шарыповой Н.С.:
 - 5.1. Осуществлять контроль соблюдения технологии приготовления блюд, нормы выдачи блюд.
 - 5.2. Вести табель учета питания сотрудников.
 - 5.3. Своевременно обновлять технологические карты блюд.
 - 5.4. Вести журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
 - 5.5. Вести журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока, регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.
 - 5.6. Вести журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке.
 - 5.7. Вести журнал контроля санитарного состояния пищеблока.
 - 5.8. Вести журнал учета разведения дезинфекционных средств.
 - 5.9. Проводить анализ питания, выполнения натуральных норм ежемесячно, своевременно проводить корректировку по нормам питания.
6. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей (приготовления пищи) на поваров Угловскую Т.Н., Конакову Е.А.

7. Поварам Угловской Т.Н., Конаковой Е.А. соблюдать:

- нормы закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с санитарными требованиями;
- требования ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой продукции согласно инструкции;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт в соответствии с меню.

8. Подсобному рабочему Плосковой Н.А. строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке посуды, инвентаря, проведения ежедневных, генеральных уборок в помещении пищеблока.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и младших воспитателей.

10. Кладовщику Спринской Л.А.:

- своевременно вносить изменения и дополнения в договора на поставку продуктов питания;
- своевременно проводить закупки продуктов питания на портале «Закупки малого объема»;
- следить за качеством привозимой продукции;
- вести журналы согласно перечня регистрационной учетной документации;

11. Младшим воспитателям:

- соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемый детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах (кипяченая вода меняется через каждые три часа);
- надевать специальную одежду для получения и раздачи пищи (надевать перчатки в период карантина);
- пищевые отходы складывать в специально промаркированную емкость с крышкой;
- проводить санитарную обработку столов до и после приема пищи;
- помогать принимать пищу детям с ОВЗ, у которых не сформирован навык приема пищи.

12. Воспитателям групп:

- соблюдать гигиену рук перед каждым приемом пищи детей;
- помогать принимать пищу воспитанникам с ОВЗ, у которых не сформирован навык приема пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- предоставлять возможность детям принимать пищу в своем темпе;
- соблюдать режим приема пищи;
- ежедневно вывешивать меню в приемном помещении группы;

- вести работу с детьми и родителями по пропаганде здорового питания;
- перед началом рабочего дня получать кипяченую воду для детей на пищеблоке.

13. Старшему воспитателю Большаковой С.Е.:

- осуществлять контроль за качеством организации питания детей и созданием условий приема пищи детей в группах;
- осуществлять контроль правильной сервировки стола;
- контроль формирования у воспитанников навыков культуры приема пищи, этики приема пищи.

14. Заместителю заведующего по АХЧ Шавериной Ю.Н.:

- своевременно создавать материально технические условия для качественной организации питания детей;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль выполнения должностных обязанностей работниками пищеблока.

15. Осуществлять прием пищи работникам учреждения не работающим в группах в методическом кабинете, согласно графику работы и отдыха.

16. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий -

Т.А.Тимкина

график получения пищи

№ группы	8	7	6	4	3	10	1	2	5	9	11
завтрак	7.55	7.58	08.01	08.04	08.07	08.10	08.13	08.16	08.19	08.22	08.25
2 завтрак	09.50	09.51	09.52	09.53	09.54	09.55	09.56	09.57	09.58	09.59	10.00
Обед	11.30	11.35	11.40	11.45	11.50	11.55	12.00	12.05	12.10	12.15	12.20
полдник	14.45	14.47	14.49	15.51	15.53	15.55	15.57	15.59	15.01	15.03	15.05
ужин	17.00	17.02	17.04	17.06	17.08	17.10	17.12	17.14	17.16	17.18	17.20