

Приказ

№ 105

от 01.09.2023 г.

Об организации горячего питания на 2023 -2024 учебный год

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить бесперебойную работу по организации горячего питания воспитанников ДОУ.
2. Утвердить стоимость горячего питания на одного воспитанника:
 - от 1 года до 3 лет – на сумму 115 руб. 51 коп.
 - от 3 лет до 7 лет – на сумму 145 руб. 47 коп.
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания ДОУ – Мордовскую Р.М., старшую медсестру ДОУ.
4. Назначить ответственным за закладку продуктов Мордовскую Р.М., старшую медсестру. В отсутствие старшей медсестры Мордовской Р.М., ответственность за закладку продуктов возложить на Хайруллину Л.М., председателя ППО.
5. Возложить ответственность за снятие и хранение суточных проб на Мордовскую Р.М. В отсутствие старшей медицинской сестры Мордовской Р.М., снятие проб и их хранение возложить на Каюмову О.В., повара. Пробы хранить в специальном холодильнике для проб.
6. Назначить ответственным за составление меню-требования старшую медсестру Мордовскую Р.М. В отсутствие старшей медсестры ответственность за составление меню возложить на кладовщика.
7. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным двухнедельным меню для питания детей в дошкольных образовательных организациях города Лениногорск с дневным пребыванием 12 часов для детей до 3-х лет и от 3-х лет», утвержденном ген. директором ООО «Этало+» Подиным А.А. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей.
8. Ответственной за питание Мордовской Р.М.:
 - усилить ответственность за организацию питания, закладку продуктов, снятия пробы блюд, снятие и хранение суточных проб;
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня;
 - своевременно вести рабочую документацию по организации питания;

- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- производить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами с ведением журнала витаминизации третьих блюд;

9. Кладовщику:

- производит прием продуктов питания при наличии маркировочного ярлыка на групповой или индивидуальной упаковке, позволяющего идентифицировать продукцию (изготовитель, дата изготовления, срок годности, состав и т.д.), а также при наличии товаросопроводительных документов от поставщиков продуктов питания, подтверждающих соответствие продукции требованиям Единых санитарно-эпидемиологических требований СанПин 2.3/2.4.3590-20, Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011;

- несет ответственность за:

- за выдачу продуктов из кладовой в пищеблок, которая производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

- за своевременное ведение рабочей документации по организации питания;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается заведующим, кладовщиком и поставщиком в лице экспедитора.

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 по акту.

10. Повару Каюмовой О.А.:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;

- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо, куры в первое блюдо;

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки;

11.30– 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника;

13.20 – продукты для ужина

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

11. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Ответственный: ст. медсестра Р..М.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания детей непосредственно в группах несут воспитатель, младший воспитатель. Во время приема пищи детьми воспитателям и

Заведующий



А.З.Залуженцева