МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 3
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ

ПРИКАЗ

«10» января 2022 год № 29

ст. Павловская

Об организации питания воспитанников
МКДОУ детский сад № 3 в 2022 году

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, выполнения санитарных требований СанПиН2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,отдыха и оздоровления детей и молодежи",СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 02.11.2021 года), а также осуществления контроля по организации питания воспитанниковМКДОУ детский сад № 3 (далее – ДОУ) в 2022 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое горячее питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с «Примерным 10-ти дневным перспективным цикличным меню для организации питания детей от 1 года до 3 лет (ясли) и от 3 до 7 лет (сад)».

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН.

3. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников в ДОУна Панасюк Ольгу Владимировну,старшую медсестру.

3.1. Старшей медсестре Панасюк Ольге Владимировне:

- осуществлять питание детей строго в соответствии с 10-дневным перспективным цикличным меню;
- вывешивать ежедневное меню в информационных уголках с указанием наименования каждого блюда, объема порции;
- изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего;
- не допускать использования в работе неутвержденного заведующего меню;
- проводить ежедневно С-витаминизацию третьих блюд с занесением записи в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- осуществлять снятие и хранение суточных проб в соответствии с установленными сроками хранения;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней подсчитывать итоги выполнения норм питания;
- ежемесячно предоставлять заведующему отчеты о выполнении натуральных норм питания до 10 числа следующего месяца;
-контролировать выполнение нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию;
- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-требованию, график выдачи пищи;
- контролировать качество поступающих продуктов от поставщиков на пищеблок;
- контролировать сроки и условия хранения продуктов питания;
- контролировать соблюдения санитарных правил при приготовлении пищи;
- контролировать организацию питания в возрастных группах (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды);
- осуществлять ведение соответствующей документации по организации питания в ДОУ.

3. Возложить ответственность на Отрезову Наталью Викторовну, завхоза за:
- своевременную подачу заявки на поставку продуктов, ведение контрактов на поставку продуктов;
- принятие продуктов от поставщиков только при наличии полного пакета сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность (принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, не принимать продукты с истекшим сроком годности и признаками порчи);
- соблюдениесроков и правил хранения пищевых продуктов в складах, в холодильном оборудовании (правильное товарное соседство продуктов);
- осуществление контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании;
- оформлениебирок и ярлыков на продукты питания;
- выдачу продуктов в строгом соответствии с меню-требованием;
- учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи в журнале складского учета;
- систематическую сверку получения и расходования продуктов питания (предоставление отчетов в бухгалтерию МКУ ЦБ УО).

4. Возложить ответственность на Адильбаеву Ирину Алексеевну, повара за:
- закладку продуктов в соответствии с меню-требованием и технологическими картами;

- выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню-требованием, по графику, только после проведения органолептической оценки готовых блюд бракеражной комиссией;
- обработку яиц;
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
- строгое соблюдение гигиенических требований в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов (не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами);
- строгоесоблюдение инструкции по применению дезинфицирующих средств;
- строгое соблюдение инструкцию по мытью кухонной посуды, разделочного инвентаря, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- строгое соблюдение маркировки технологического оборудования, инвентаря посуды, тары;
- строгое соблюдение правил личной гигиены, в соответствии с требованиями СанПиН;
- проведение ежедневной уборки помещений пищеблока;
- ведение документации по количеству отхода овощей.

5. Возложить ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе на воспитателей и младших воспитателей.

5.1. Воспитателям ДОУ:
- строго соблюдать режим дня своей возрастной группы;
-формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы, столовые приборы);
- во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи;
-строго соблюдать правила личной гигиены, в с соответствии с нормами СанПиН.

5.2. Младшим воспитателям ДОУ:
- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню, в спецодежде, в специальной посуде, строго по графику;
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, эстетично оформлять блюда и правильно сервировать столы
- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню;
- соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;

- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;
- соблюдать правила хранения посуды;
- на время карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых комнат, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- строго соблюдать правила личной гигиены, в с соответствии с нормами СанПиН.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МКДОУ детский сад № 3 Г.В. Гусарова

МКДОУ ДЕТСКИЙ САД № 3

Подписан: МКДОУ ДЕТСКИЙ САД № 3
DN: UnstructuredName=2346010091-234601001-234603883809, E=ds3@pavlovka.ru, INN=002346010091, SNILS=01200355665, OGRN=1022304480186, T=Заведующая, O=МКДОУ ДЕТСКИЙ САД № 3, STREET="УЛ ГОРЬКОГО, ДОМ 279", L=Павловская, S=23 Краснодарский край, C=RU, G=Ольга Викторовна, SN=Панасюк, CN=МКДОУ ДЕТСКИЙ САД № 3
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.01.10 14:58:30+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.3