

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 18»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Степная, здание № 59а, тел/факс (8453)54-00-83, 54-00-92, e-mail
detsad18engels@mail.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2024

№ 150 -од

Об организации питания воспитанников
в 2024-2025 году

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, на основании Федерального закона № 273 "Об образовании в Российской Федерации" статьи 37, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в 2024-2025 году в соответствии с утвержденным «Примерным 10-дневным меню» для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя или его заместителя.
2. Строго выполнять Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии.
3. Назначить ответственным за качественную организацию питания старшую медицинскую сестру Якунину М.В.
4. Старшей медицинской сестре Якуниной М.В.:
 - на основании утвержденного 10-дневного меню для организации питания детей, ежедневно составлять раскладку меню выхода блюд для разного возраста накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - представлять меню-требование для утверждения руководителю учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов;
 - проводить своевременную замену информации на стенде: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в группах, ежедневное меню;
 - обеспечить исполнение графика приема пищи воспитанниками ДОУ;
 - ежедневно информировать родителей об ассортименте питания детей с помощью вывешивания в каждой группой комнате – меню;
 - обеспечить контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - для профилактики гиповитаминоза перед подачей 3-х блюд проводить С-витаминацию.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, агенту по снабжению:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных с базы продуктов несет ответственность агент по снабжению учреждения Морозкина И.С.;

- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (старшая медицинская сестра, заведующим) и поставщиком в лице экспедитора;

- получение продуктов в кладовую производит агент по снабжению Морозкина И.С. – материально-ответственное лицо;

- при получении скоропортящихся продуктов, агент по снабжению Морозкина И.С. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции»;

- выдачу продуктов агентом по снабжению из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании под роспись (повар);

- в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради закладка продуктов на пищеблоке, ответственность за ее ведение возложить на поваров: Курдяеву А.Л.; Пятерикову О.Ф.

- поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику;

- повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6. Возложить персональную ответственность на поваров:

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при $t+2$ $t+6$ С;

- за выставлением контрольного блюда.

7. Контроль за отбор суточной пробы готовой продукции возложить на старшую медицинскую сестру Якунину М.В.

8. Подсобному рабочему Гофман Е.А. строго соблюдать выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке.

9. Создать комиссию по снятию остатков продукции питания в кладовой в составе:

- бухгалтера Аминовой С.Р.;

- старшего воспитателя Катушевой Е.В.;

- делопроизводителя Королевой Ю.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрический коврик.

11. Членам бракеражной комиссии:

- обеспечить ежедневный контроль за бракеражем готовой продукции;

- выдавать готовую продукцию с пищеблока в групповые помещения исключительно с разрешения бракеражной комиссии, на основании пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовой продукции.

12. Заместителю заведующего Асташевой Е.А. своевременно организовывать устранение аварийных ситуаций и поломок технологического оборудования на пищеблоке.

13. Ответственному администратору за сайт Катусевой Е.В. разместить, с целью информирования родительской общественности, перспективное меню для детей на сайте не позднее 3-х дней с момента подписания документа.

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ



Иванова Т.Ю.