

ПРИКАЗ

от 29.08.2024

№ 178-од

Об организации питания
в МДОУ «Детский сад №55»
на 2024-2025 учебный год

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 года 5-ти разовое рациональное горячее питание воспитанников в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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»
3. Утвердить:
 - 3.1. График выдачи пищи с пищеблока на группы (Приложение № 1).
 - 3.2. График питания детей в группах (Приложение № 2).
 - 3.3. План работы родительского контроля за организацией питания на 2024-2025 учебный год.
 - 3.4. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2024-2025 учебный год.
 - 3.5. Программу контроля организации и качества питания на 2024-2025 учебный год.
 - 3.6. План - контроль на 2024-2025 учебный год.
 - 3.7. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение МЗ).
 - 3.8. График смены кипячёной воды (Приложение № 4).
 - 3.9. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 5).
4. Назначить ответственного за организацию питания в ДОУ старшую медицинскую сестру Морковину Екатерину Ефимовну.
5. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
 - 5.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре +2 0

...+6 0 • -за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-за ведение табеля посещаемости детей в группах;

-за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции - входной контроль и т.д.)

5.2.Ежедневно до 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5.3.Систематически привлекать родительскую общественность, представителей общественной комиссии по питанию.

6.Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

7.Продолжать осуществлять деятельность в соответствии с Положением об организации питания, Положением о бракеражной комиссии, Положением об общественному контролю за организацией питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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»

8 Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать детям второе блюдо;

-соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

-вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей.

С приказом ознакомлены:

