

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №37 «Колокольчик»
(МБДОУ № 37 «Колокольчик»)**

ПРИКАЗ

26.06. 2023г.

№ДС37-11-188/3

г. Сургут

Об организации питания в 2023-2024 учебном году

На основании Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», гл.4, ст.37; в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания дошкольников в МБДОУ №37 «Колокольчик», Положением о бракеражной комиссии в МБДОУ №37 «Колокольчик», Положением о комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ №37 «Колокольчик», в целях обеспечения полноценного и сбалансированного питания детей в учреждении в 2023-2024 учебном году, а также для обеспечения охраны здоровья воспитанников, предотвращения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание воспитанников в учреждении и назначить ответственными за организацию питания в учреждении:
 - Седельникову Е.Н., шеф-повара, в корпусе №1;
 - Таловскую Н.Г., шеф-повара в корпусе №2.
2. Возложить ответственность на Седельникову Е.Н., шеф-повара, Таловскую Н.Г., шеф-поваров за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. предоставление диетического питания воспитанникам, имеющим хронические заболевания, замену продуктов на основании предоставленных родителями документов из медицинского учреждения;
 - 2.3. составление ежедневного меню - требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. контроль своевременности выдачи готовых блюд в соответствии с графиком (Приложение 1);
 - 2.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.6. контроль за соблюдением кулинарной обработки продуктов;
 - 2.7. контроль за проведением витаминизации;
 - 2.8. контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации

продуктов;

2.9. ведением ежемесячного подсчета ингредиентов и калорийности пищи;

2.10. контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их обработкой, хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению;

2.11. контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических правил и норм;

2.12. контроль за своевременным прохождением работниками пищеблока обязательных медицинских осмотров;

2.13. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

2.14. правильное соблюдение технологии приготовления блюд;

2.15. соблюдением графика закладки продуктов (Приложение 2)

2.16. ведение учетно-отчетной документации по установленной форме;

2.17. соблюдением времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

2.18. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.19. выдачу готовой продукции согласно меню требования.

3. Возложить ответственность на Лиц С.А., кладовщика 1го корпуса; Шмакову Л.А., кладовщика 2го корпуса, за:

3.1. поступление сертифицированных продуктов только высокого качества.

3.1.1. недовоз продуктов или поступление продуктов низкого качества оформлять соответствующим актом;

3.2. своевременность составления заявок на продукты и ведение учёта прихода и расхода продуктов питания, корректировку заказов, ведение соответствующей документации;

3.3. обеспечение правильного хранения продуктов питания,

3.4. соблюдение сроков реализации продуктов;

3.5. соблюдение товарного соседства при хранении продуктов;

3.6. своевременную выдачу продуктов на пищеблок и хранение их только в специально предназначенной таре.

4. Возложить ответственность на Гневанову О.В., Клыкову И.А., заместителей заведующего по УВР, Симкову О.В., старшего воспитателя, за:

4.1. организацию питания в группах, соблюдение норм при раздаче пищи;

4.2. проведение мероприятий, направленных на формирование у детей навыков культуры питания;

4.3. проведение контроля за организацией питания в группах в соответствии с планом внутреннего и производственного контроля;

4.4. размещение на официальном сайте учреждения информации об условиях организации питания воспитанников, ежедневного меню, рекомендаций по здоровому питанию;

4.5. организацию родительского контроля за организацией питания в ДОО

5. Возложить ответственность на Яровую Л.М., заместителя заведующего по АХР, за:

5.1. оснащение и исправность технологического оборудования;

5.2. оснащение пищеблоков бактерицидными лампами, моющими и дезинфицирующими средствами;

- 5.3. своевременное проведение профилактических осмотров оборудования и своевременный вызов мастера для ремонта оборудования;
- 5.4. своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- 5.5. оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами работников пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.6. обеспечение и контроль за своевременностью прохождения работниками пищеблока медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, установленной законодательством вакцинации, утреннего фильтра с внесением данных в гигиенический журнал сотрудников, сдачи анализов на наличие кишечных и вирусных заболеваний не реже 1 раза в квартал.
6. Возложить ответственность при организации питания на воспитателей дошкольных групп за:
 - 6.1. ежедневное размещение в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд, стоимости меню;
 - 6.2. своевременное принятие пищи детьми в соответствии с режимом дня;
 - 6.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.4. формирование навыков культуры еды и самообслуживания у детей, правил этикета;
 - 6.5. организацию питьевого режима в группах.
7. Возложить ответственность при организации питания на младших воспитателей за:
 - 7.1. получение пищи в соответствии с графиком выдачи готовой продукции;
 - 7.2. организацию питьевого режима в группах;
 - 7.3. соблюдение санитарных правил и качественное мытье, обработку посуды соответствующими дезрастворами;
 - 7.4. своевременную замену битой посуды;
 - 7.5. соблюдение санитарного и санитарно-эпидемиологического режима в группе при организации питания;
 - 7.6. соблюдение сервировки стола в соответствии с меню.
8. Осуществлять внутренний контроль за организацией питания на основе системы безопасности пищевой продукции ХАССП, введенной в действие приказом от 13.01.2023 «О назначении внутренних аудиторов и введению в действие системы безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП» № ДС37-11-20\3.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Соколова И.Г.

Подписано электронной подписью
Сертификат:
448004D91BB3E774A41474452F1EB98B3DF0BC59
Владелец:
Соколова Ирина Григорьевна
Действителен: [с 26.07.2022] по [26.10.2023]

С приказом ознакомлены: