

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение № 30 «Буратино»
поселка Чульман Нерюнгринского района**

678981, Республика Саха (Якутия), Нерюнгринский район, поселок Чульман, ул. Гагарина 27а, тел: (8-41147) 7-61-20
buratino@nerungri.edu.ru

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

108-ОД

п. Чульман

**О назначении ответственного
за организацию питания в ДОУ**

С целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников МДОУ, составления меню – требования, предоставление их в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию, за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания на Юферову Н.А. - кладовщика
2. Ответственной Юферовой Н.А.:
 - 2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - включать набор продуктов для питания работников МДОУ входящих в 1-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб, чай (без сахара);
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МДОУ;
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
 - 2.5. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - 2.6. Обнаруженные некачественные продукты или их незначительная недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - 2.7. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - 2.8. Вести необходимую документацию;
 - 2.9. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
3. Возложить ответственность на Щербакову Т.И. – инструктора по гигиеническому воспитанию за осуществление систематического контроля за:
 - графиком закладки продуктов;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

3.1. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

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

5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

- 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;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

6. Старшему воспитателю Юзенко И.М.:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- следить за:
 - правильной сервировкой стола;
 - доведением до каждого воспитанника нормы питания;
 - формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

7. Делопроизводителю Трифоновой О.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

8. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим МДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

8.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

8.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

9. Контроль по исполнению данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующей МДОУ № 30 «Буратино»



Юзенко

И.М. Юзенко