

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №117
«Электроник» комбинированного вида городского округа город Буй
ПРИКАЗ

от 19.08.2024г.

№ 43.3

«О работе пищеблока в 2024-2025гг»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32; Уставом МДОУ детский сад №117 «Электроник» городского округа город Буй,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Мишину О.Н., поваров - Годунову Е.С., Кихтенко Н.Н.
2. Персоналу пищеблока:
 - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд.
 - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласованной возрасту и количеству детей в группе.
- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ детский сад №117 «Электроник»
комбинированного вида

О.В Смирнова

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №117
«Электроник» комбинированного вида городского округа город Буй

ПРИКАЗ

от 19.08.2024г.

№ 43.4

Об организации питания воспитанников
и работников ДООУ на 2024 – 2025 учебный год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях обеспечения детей раннего и дошкольного возрастов сбалансированным питанием, с целью выполнения рекомендуемых суточных норм продуктов питания и с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2024 – 2025 учебном году приказываю:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак (второй завтрак), обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-дневным меню».
2. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
6. Назначить ответственных за организацию питания в детском саду.
 - 6.1. На Виноградову А.Н. – медсестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ, ведения табеля посещаемости детей.
 - 6.2. Определить для ответственного за питание Виноградовой А.Н. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 6.2.1. 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 ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).
 - 6.2.2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания в группах в соответствии с графиком питания.
 - 6.3. На Сатрову Т.А. – секретаря, возложить ответственность за ведение табеля питания сотрудников ДООУ.
 - 6.4. На Мишину О.Н. – шеф-повара, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ.
 - 6.5. Определить Мишиной О.Н. – шеф-повару следующий круг функциональных обязанностей:
 - 6.5.1. Осуществлять систематический контроль

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 гр.цел.
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

6.5.2. Составлять меню накануне предшествующего дня.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи медсестры, шеф-повара, кладовщика.

6.5.3. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

6.6. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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.

6.7. Старшему воспитателю Русовой Е.А.

- Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и создания условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

6.8. Заместителю заведующего по АХР – Васильевой О.Н.

- своевременно создавать материально – технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

6.9. Кладовщику Ефимовой Н.Ю.

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

6.10. Работникам пищеблока поварам Кихтенко Н.Н., Годуновой Е.С., подсобной рабочей кухни Лебедевой Е.В.:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медсестры с обязательной отметкой вкусовых качеств и согласно графика выдачи пищи на группы.

6.11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- график выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии возрастом, контрольные блюда;
- суточные пробы (за 2 суток).

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ детский сад №117 «Электроник»
комбинированного вида

О.В Смирнова

С приказом ознакомлены: