

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 1

Об организации питания воспитанников МАДОУ № 515 «Галактика»

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МАДОУ № 515 «Галактика»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09.01.2024 года 4-х разовое рациональное горячее питание воспитанников в соответствии с «Примерным двадцатидневным меню».
2. Всем работникам МАДОУ 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 и ввести в действие:
 - 3.1. Примерное двадцатидневное меню 4-х разового питания для детей от 2-х до 7-ми лет.
 - 3.2. Примерное двадцатидневное дневное адаптированное меню 4-х разового питания для детей от 2-х до 7-ми лет.
 - 3.3. Определить для ответственных за организацию питания следующий круг функциональных обязанностей:
 - 3.4. Кладовщику осуществлять систематический контроль:
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
 - за ведением табеля посещаемости детей в группах;
 - за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.2. На Кладовщика возложить ответственность за составление меню-требования на день с использованием примерного двадцатидневного меню. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания в соответствии с Приложением № 9 и № 10 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 с учетом возраста детей и времени их прибытия в ДОО;
- 4.3. Шеф-повару осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами, осуществлять замену(альтернативу) аналогов продуктов, не входящих в данные технологические карты;
- за содержанием пищеблока, оборудования в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение в течении 72 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре +2....+6;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).

5. Кладовщику ежедневно в 8:00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

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

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком, утвержденного заведующим на воспитателей и младших 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 отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом 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.

8. Ответственному за ведение официального сайта своевременно публиковать обновление информации на сайте в разделе «Организация питания»;

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Шнайдемиллер И.В.