



Приказ

01.03.2022

№51

О назначении ответственных
за организацию питания в МБДОУ №231

В целях обеспечения полноценного питания детей и сотрудников, на основании требований Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, **П Р И К А З Ы В А Ю**:

1. Возложить ответственность на Шестакову Е.А, калькулятора по вопросам:
 - 1.1. Контроль за технологией приготовления блюд;
 - 1.2. Бесперебойную работу бракеражной комиссии (снятия пробы и записи в «журнале бракеража готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче);
 - 1.3. Гигиеническое обучение работников и воспитанников по вопросам здорового питания и профилактики кишечных отравлений;
 - 1.4. Ежедневно направлять меню на подписание заведующему или лицу его замещающего и размещать в уголке для родителей с указанием выхода блюд для разного возраста сверять ежедневное меню с основным меню, его и в установленном месте;
 - 1.5. Выдачу готовой продукции и питьевой воды в группы по утвержденному графику;
 - 1.6. Наличие контрольного блюда на раздаче;
 - 1.7. Ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табеля учета, предоставляемых воспитателями групп;
 - 1.8. Вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;
 - 1.9. Обновлять материалы информационного стенда по питанию;

- 1.10. Следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- 1.11. Проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- 1.12. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 1.13. Вносить предложения по улучшению организации питания;
- 1.14. Вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- 1.15. Взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания;
- 1.16. Осуществлять постоянный ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- 1.17. Проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;

2. Сотрудникам пищеблока– поварам:

- 2.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд разрешается работать только по утвержденному меню.
- 2.2. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню - требованием.
- 2.3. Выдачу готовой продукции и питьевой воды в группы по утвержденному графику;
- 2.4. Наличие контрольного блюда на раздаче;
- 2.5. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд,
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой; Срок исполнения: постоянно.

3. Старшему воспитателю Шутовой М.А.:

- 3.1. Готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- 3.2. Координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Воспитателям групп:

- 4.1. Обеспечение приема пищи в соответствии с режимом дня;
- 4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

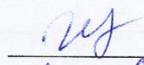
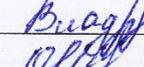
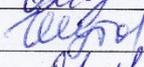
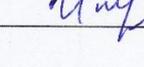
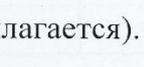
- 4.3. Формирование культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания у воспитанников и культуры еды;
- 4.4. Пропаганда здорового питания среди воспитанников и их родителей;
- 4.5. Вести учет воспитанников, получающих питание, путем ведения табеля посещаемости воспитанников.
5. Возложить обязанность на кладовщика Иманаеву О.Ю.:
- 5.1. Ежедневно корректировать поставку продуктов (точность веса, количество, качества, ассортимент получаемых от поставщиков продуктов) в соответствии с количеством детей.
- 5.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.
- 5.3. Проводить анализ питания за каждые 10 дней с последующей корректировкой.
- 5.4. Обнаруженные не качественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается приемочной комиссией ДОУ и поставщика в лице экспедитора.
6. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2022 год.
7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №231



С.Ф. Дикова

С приказом ознакомлены:

	Шестакова Е.А.	<u>01.03.22</u>
	Владимирова А.И.	<u>01.03.22</u>
	Михайловская О.Г.	<u>01.03.22</u>
	Шутова М.А.	<u>01.03.22</u>
	Иманаева О.Ю.	<u>01.03.2022</u>

Воспитатели (список прилагается).