

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №5 «Звоночек»

ПРИКАЗ

« 27 » октября 2021 г.

Тамбов

№ 315

Об организации питания детей в зимне-весенний период

С целью организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ «Детский сад № 5 «Звоночек» в соответствии с зимне - весенним Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до трех лет и от трех до семи лет, посещающих дошкольное учреждение в режиме 10,5 – 12 часового пребывания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществлении контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное меню на зимне-весенний период, разработанное по новым денежным нормам: 108 рублей - для детей ясельного возраста (до 3 лет); 128 рублей - дошкольного возраста (3-7 лет) и ввести в действие с 01.11.2021 года.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания дошкольников по новому меню на шеф-повара Попову Ю.В., шеф-повара Сергееву С.А., в соответствии с функциональными обязанностями:

2.1 Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, при составлении меню учитывать следующие требования:

- определить нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке-меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи шеф-повара, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего;
- представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня указанного в меню;
- оформлять корректировку в меню-требовании согласно табелю посещаемости, не позднее 9.00 текущего дня;

2.2. Направлять заявки в соответствующие организации для проведения лабораторных исследований продуктов, согласно плану лабораторных исследований продуктов, поступающих в дошкольное учреждение, в рамках производственной программы детского сада.

2.3. Выдачу пищи с пищеблока в группы и прием пищи в группах осуществлять согласно утверждённому графику выдачи и приёма пищи.

2.4. Контролировать соблюдение санитарно – гигиенических правил на пищеблоке;

- проверять качество продуктов при их поступлении, вести контроль за хранением и реализацией продуктов;
- контролировать правильность хранения суточных проб готовой пищи;
- контролировать правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока в группы строго по режиму и нормам;
- снимать пробу с пищи перед раздачей её в группы, с отметкой результатов в журнале бракеража готовой продукции и профилактической витаминизации;
- вести журнал бракеража готовой продукции и своевременно вносить соответствующие записи.

2.5. Усилить контроль за с использованием персоналом пищеблоков средств индивидуальной защиты (маска, перчатки), проведением ежедневной термометрией (2 раза в день) с отметкой в журнале.

3. Работникам пищеблоков необходимо выполнять следующие:

3.1. Кладовщикам - Четвертковой Г.Н., Ширяевой Т.Ф., Прокудиной Н.Я.:

- обязательно пользоваться средствами индивидуальной защиты (масками и одноразовыми перчатками), кожными антисептиками для обработки рук (срок: до особого распоряжения);
- осуществлять заявку поставщику не позднее 24 часов с фиксацией соответствующей записи в журнале;
- заказ на продукты производить согласно примерному меню;
- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- строго соблюдать условия хранения продуктов (различные виды продуктов должны хранить отдельно друг от друга; в кладовых, предназначенных для хранения продуктов питания, недопустимо наличие пустой тары и каких-либо посторонних предметов; для каждой категории продуктов устанавливать свой температурный режим);
- соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании и влажность воздуха в кладовых помещениях, с ежедневным занесением показаний в специальный журнал;
- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика;
- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

3.2. Поварам: Степановой А.Ю., Левшиной Г.Н., Аникеевой В.Д., Тихоненко В.И., Кочетовой М.В., Юдиной Е.И.:

- обязательно пользоваться средствами индивидуальной защиты (масками, одноразовыми перчатками для приготовления и раздачи пищи), кожными антисептиками для обработки рук (срок: до особого распоряжения);
- работать строго по утверждённому меню;
- готовить блюда строго в соответствии с технологическими картами;
- производить обработку яиц согласно требованиям СанПиН;
- производить обработку сырых и вареных продуктов на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- закладку необходимых продуктов производить в присутствии шеф-повара по утвержденному руководителем графику;

- производить выдачу готовой продукции в спецодежде.

3.3. Кухонным рабочим: Садыковой О.А., Беляковой Н.В., Беляковой Л.В.:

- обязательно пользоваться средствами индивидуальной защиты (масками и одноразовыми перчатками), кожными антисептиками для обработки рук (срок: до особого распоряжения);

- проводить ежедневную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств;

- каждые 2 часа протирать поверхности пола, столов, дверные ручки, раковины для мытья рук дезинфицирующим раствором;

- использовать дезинфицирующий раствор для замачивания столовой и кухонной посуды;

- проводить обеззараживание воздуха с применением рециркуляторов;

- генеральную уборку помещений проводить по графику.

4. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель. Работникам групп при организации питания детей необходимо:

- обязательно пользоваться средствами индивидуальной защиты (масками и одноразовыми перчатками для раздачи пищи детям);

- при раздаче пищи пользоваться специальной промаркированной одеждой для раздачи пищи (халат (костюм), фартук, головной убор);

- строго соблюдать требования СанПиН к сервировке стола и воспитанию у детей культурно-гигиенических навыков при приеме пищи;

- проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи, путём замачивания в специальном растворе;

- после приема пищи поверхности столов обрабатывать дезинфицирующим раствором.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А.Журавлёва

С приказом от 27.10.2021 г. № 315 ознакомлены:

Старцева Л.В.

Григорьева Н.В.

Веденева В.И.

Попова Ю.В.

Сергеева С.А.

Четверткова Г.Н.

Ширяева Т.Ф.

Прокудина Н.Я.

Степанова А.Ю.

Левшина Г.С.

Юдина Е.И.

Кочетова М.В.

Тихоненко В.И.

Аникеева В.Д.

Садыкова О.А.

Белякова Н.В.

Абрарова Е.В.

Колодина Е.А.

Завьялова Н.В.

Калошина М.В.

Гречишников Л.Е.

Веселовская С.Н.

Бабанова Н.Г.

Савкова Ю.С.

Беляева С.В.

Гуженова Е.М.

Есипенко Н.Н.

Ефимова И.А.

Шарапова И.А.

Албутова И.А.

Вязовова Н.А.

Знобищева Е.А.

Лучникова Л.М.

Воякина С.А.

Князева И.С.

Максимова И.А.

Белякова Л.В.

Савельева М.В.

Газизова Н.В.

Бурлакова Е.А.

Попова О.В.

Салотина Я.В.

Мальгина Г.И.

Ивина М.А.

Полякова Т.М.

Филатова Ю.Н.

Михалёва Н.Д.

Хорошкина Н.А.

Савостина Е.В.

Позднякова А.В.

Салькина О.Н.

Клемина М.А.

Землянская Н.С.

Семилетова З.А.

Буданцева А.Л.

Ерёмина Е.Е.

Баскакова Т.Н.

Петрова Е.В.

Михайлова Ю.Н.

Теплякова В.А.

Крыкова Н.Ю.