

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «ГОРОД КИЗИЛЮРТ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 5 «ТЕРЕМОК»

Адрес: 368124, Республика Дагестан
г. Кизилюрт, ул. Лермонтова 9

Телефон (8 234) 2-20-43.
magomedova.rafinat@mail.ru

№ 3-ОД

Приказ

от 29.08.2022

Об организации питания детей
В 2022-2023 учебном году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

Приказываю:

1. Утвердить Положения об организации питания детей МКДОУ «Д/с №5 «Теремок»
 2. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания МКДОУ «Д/с №5 «Теремок»
 3. Утвердить Положение «Об производственном контроле и качестве питания в ДОУ»
 4. Организовать в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет и от 1-3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом.
 5. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
 6. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Ахбердиеву П.М.
 7. Ответственному за питание Ахбердиевой П.М.:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и утверждает заведующая ДОУ.
 8. Представлять меню для утверждения заведующей накануне до 10 часов дня.
 - Возврат и добор продуктов производится не позднее 10.00 часов.
 9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщику:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Дибирмагомедов Ш.М.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ. (возвратить, если не соответствует по качеству или добрать при недостатке).

10.Выдачу продуктов на завтрак со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню на предшествующий день не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

11.В целях организации контроля за приготовлением пищи за закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Ахбердиевой П.М. и членов комиссии по питанию(по надобности).

12.Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Ахбердиеву П.М.

13.Зам.зав.по ВМР Мусаевой А.В. усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.

14. Поварам ,пом.повара необходимо:

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладки в присутствии членов комиссии или ст.м/с;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей мед. сестрой;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы, в соответствии с нормой, согласно возраста и количества детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупу яиц,кости после варки, 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 графика 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
- Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

15.Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте, снимать украшения(кольца,серьги,цепочки,кулон),ногти отстриженные без покрытия лаком.

16. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;(МуртазалиеваА.П..-зам.зав.по АХЧ)
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.(отв.ст.м/с Ахбердиева П.М.

17. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

.Помощникам воспитателей:

- строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и возраста детей;
- не допускать раздачу первого блюда, когда дети сидят за столом;
- строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
- производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

Воспитателям групп:

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом;
- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
- продолжить ведение табеля посещения ДООУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок;
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.

Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

18. Рамазановой Р.Г.. –делопроизводителю ознакомить всех работников с приказом и копии приказа вручить ст.м/сестре Ахбердиевой П.М. кладовщику Дибирмагомедову Ш.М. для руководства и исполнения.

19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Ахбердиеву П.М.

20. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Зав.МКДООУ «Д/с № 5 «Теремок»

Магомедова Р.Г.

С приказом ознакомлены:

Ахбердиеву П.М..

Муртазалиева А.П.

Дибирмагомедов Ш.М.

Мусаева А.В.

