

П Р И К А З

«31» августа 2021 г

№ 75/2-Д

**Об организации питания детей
в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» в 2021-2022 уч. году**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с «Положением об организации питания детей в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65», «Примерным цикличным 15-дневным меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей» и «Примерным цикличным 15-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей с пищевой аллергией в возрасте от 1,5 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей», утвержденным генеральным директором ООО «Комбинат общественного питания» и заведующим МАДОУ ПГО «Детский сад № 65». В 10.00 возможна организация 2 завтрака в виде фруктово-соковой продукции.

2. Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке в 2021-2022 учебном году (Приложение 1)

3. Заведующему производством пищеблока Дискowej З.Я. рекомендовать представлять ежедневное меню на неделю для утверждения заведующему МАДОУ не позднее четверга.

4. Сотрудникам пищеблока:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов в котел производить в присутствии ответственных лиц за закладку;
- выдачу готовых блюд на группы производить по утвержденному руководителем графику только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовых блюд;
- раздеваться в специально отведенном месте;
- при приготовлении пищи, выдаче блюд обязательно использовать средства индивидуальной защиты: маску, перчатки.

5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несёт ответственность заведующий производством ООО «Комбинат общественного питания» З.Я.Дискова.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (заведующий, заместитель заведующего по АХЧ) и поставщика (ООО «Комбинат общественного питания»)

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд, ответственный заведующий производством.

8. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» на 2021-2022 уч.г (Приложение 2)

9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на медицинскую сестру Шемякину О.Ю., при ее отсутствии на зав. производством З.Я.Дискову

10. Создать комиссию по контролю работы пищеблока с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в составе:

- О.Ю.Шемякина, медицинская сестра;
- И.В. Тарасова, заведующий МАДОУ, (при отсутствии Неганова А.Э., старший воспитатель);
- К.А.Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ,

комиссии осуществлять контроль работы пищеблока не реже 1 раза в 10 дней с оформлением акта-отчета (приложение №2 к приказу «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области от 3 августа 2017 года N 1325-п и МОПОСО от 5 сентября 2017 года N 292-И) и ознакомлением под роспись представителя ООО «Комбинат общественного питания» З.Я.Дисковой, заведующего производством. Копию акта направлять по адресу: ГБУЗ СО «Полевская ЦГБ» (statist1637@mail.ru) и ОМС Управление образованием ПГО, ответственный К.А.Чулочникова, заместитель заведующего;

11. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции (оценивается внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда) и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- О.Ю.Шемякина, медицинская сестра, председатель комиссии (при отсутствии);
- И.В. Тарасова, заведующий МАДОУ, член комиссии (при отсутствии Неганова А.Э., старший воспитатель);
- Кулагина Н.В., специалист по ОТ, член комиссии (при отсутствии Неганова А.Э., старший воспитатель)
- К.А.Чулочникова, заместитель заведующего, член комиссии.

12. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 3).

13. Кулагиной Н.В., специалисту по ОТ и председателю комиссии О.Ю.Шемякиной медицинской сестре организовать работу бракеражной комиссии в соответствии с положением и планом

14. Для осуществления действенного контроля по закладке продуктов питания в котел назначить ответственных:

ответственный медицинский работник Шемякина О.Ю., ежедневно,
ответственные по дням недели, осуществляют контроль закладки продуктов в обед:

- И.В. Тарасова, заведующий МАДОУ, понедельник, пятница
- К.А.Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ, вторник, четверг
- Н.В. Кулагина, специалист по ОТ, среда.

15. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе возложить на воспитателей и младших воспитателей, лиц их замещающих.

Во время раздачи и приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям использовать маски, одноразовые перчатки, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

16. Общий контроль за организацией питания в МАДОУ оставляю за собой.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»

И.В. Тарасова

