

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №187»



«187-тй НОМЕР О НЫЛПИ САД»
ШКОЛА ОЗЬ ДЫШЕТОНЬЯ
МУНИЦИПАЛ КОНЬДЭТЭН
ВОЗИСЬКИСЬ УЖЬЮРТ

ПРИКАЗ

29.08.2024

№87

г. Ижевск

Об организации питания и назначении ответственных за организацию питания МБДОУ №187

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», в целях обеспечения полноценного сбалансированного, рационального питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ №187, Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 г. № 303 «Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее питание в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №187» (далее МБДОУ) в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-часовым режимом функционирования»

2. Возложить ответственность на Касимову Е.А., калькулятора за:

2.1. разработку 10-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и норм питания;

2.2. составление для работников МБДОУ отдельного меню-требования, ведение табеля учета питания работников;

2.3. ежедневное ознакомление родителей (законных представителей), сотрудников МБДОУ с меню-требованием;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. бесперебойную работу бракеражной комиссии (снятие пробы бракеражной комиссией и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче);

2.6. вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории, а также ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.7. расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно);

2.8. ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.9. своевременно обновлять материалы информационного стенда по питанию;

2.10. готовить методические материалы для организации и проведению мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, родителей (законных представителей);

2.11. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

2.12. вносить предложения по улучшению организации питания;

2.13. вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Герман Э.А., кладовщика Касимову Е.А., Лебедеву Е.А. за:

3.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оборудования в целом, приборов для очистки и обеззараживания воздуха, вентиляции.

3.2. оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими, дезинфицирующими средствами, средствами СИЗ;

3.3. контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом МБДОУ;

3.4. своевременной утилизацией пищевых отходов.

3.5. контроль за санитарным состоянием помещений (мест) раздачи и приема пищи.

4. Возложить ответственность на кладовщиков Касимову Е.А., Лебедеву Е.А. за:

4.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.2. взаимодействовать с поставщиками, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку продуктов питания;

4.3. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;

4.4. за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов (обнаруженные некачественные продукты или их недопоставка своевременно оформлять актом, в соответствии с контрактом (договором)).

4.5. своевременность составления документации (мониторинга, обоснования, составление спецификации, запрос акта сверки, рассчитывания объемов, своевременная сдача в ЦБ товарных –накладных, счет-фактур, меню-требований и т.д.), контроль за исполнением (расторжением) заключенных контрактов (договоров) (объем, сумма), своевременное направление соответствующей документации контрактному управляющему для исполнения заключенных контрактов и соблюдению сроков на основании 44-ФЗ;

4.6. ведение учета продуктов питания для работников отдельно от продуктов питания, предназначенных для питания детей в МБДОУ.

5. Возложить ответственность на шеф-повара Зенкину И.А., Рычину Н.Л., повара Мельникову Л.Ж., Скородумову Н.А., Гарипова А.А. за:

5.1. контроль правильной кулинарной обработки, технологией приготовления, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.2. контроль за выдачей готовой продукции и питьевой воды в группы по утвержденному графику;

5.3. контроль за наличием контрольного блюда на раздаче;

5.4. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, контроль за санитарным состоянием пищеблока;

5.5. контроль за ежедневным забором суточных проб готовой продукции и правильное её хранение;

5.6. контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, внешним видом;

5.7. контроль за ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и ХАСПП;

5.8. контроль за поступлением и приемом качественных продуктов со склада у кладовщика, соответствие их весу и дальнейшему правильному хранению в складе суточных продуктов;

5.9. контроль за выдачей блюд сотрудникам, питающимся в МБДОУ (2 –е блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню (сад))).

6. Возложить ответственность на шеф-повара Зенкину И.А., Рычину Н.Л., поваров Мельникову Л.Ж., Скородумову Н.А., Гарипова А.А. за:

6.1. выдачу готовой продукции и питьевой воды в группы по утвержденному графику;

6.2. правильную кулинарную обработки, технологию приготовления блюд с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выходом блюд и вкусовых качествами приготовленной пищи;

6.3. наличием контрольного блюда на раздаче;

6.4. санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению;

6.5. ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильное её хранение;

6.6. соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, внешним видом;

6.7. своевременное ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и ХАСПП;

6.8. приемом качественных продуктов со склада у кладовщика, соответствие их весу и дальнейшему правильному хранению в складе суточных продуктов;

6.9. закладку продуктов в котел производить строго в присутствии комиссии, назначенной по приказу;

6.10. выдачу блюд сотрудникам, питающимся в МБДОУ (2 –е блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню (сад))).

6.11. пропаганду здорового питания среди родителей, сотрудников;

7. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощник воспитателя за:

7.1. обеспечение приема пищи воспитанниками в соответствии с режимом дня и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у воспитанников, сервировку стола;

7.4. организацию питьевого режима в группах с ведением соответствующей документации;

7.5. пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей;

7.6. ведение ежедневного учета воспитанников, получающих питание, путем ведения табеля посещения воспитанников;

7.7. за соблюдением правил личной гигиены воспитанниками.

8. Возложить ответственность на старшего воспитателя Насибуллину Н.Г., зам. зав. по ВМР Гладыреву Т.В. за:

8.1. обеспечение контроля приема пищи воспитанниками в соответствии с режимом дня и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8.2. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. контроль за формированием навыков самообслуживания у воспитанников, сервировку стола;

8.4. контроль за внешним видом персонала отвечающего за получение и раздачу пищи в группах;

8.5. пропаганду здорового питания среди родителей, сотрудников;

8.6. содействие создания системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в МБДОУ с учетом широкого использования потенциала Совета родителей и общего собрания работников МБДОУ;

8.7. проведение мониторинга организации питания.

9. Делопроизводителю Найденовой Ж.В. ознакомить сотрудников с настоящим приказом под подпись.

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ № 187

Е.А. Муравьева

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
		к приказу от « »	2024 г. № _____