

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД» «РЯБИНУШКА» СМОЛЕНСКОГО
РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

от 09.01.2024 г. № 1

О назначении ответственных
за организацию питания и питьевой режим
воспитанников в ДОУ

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, Уставом МБДОУ ЦРР д/с «Рябинушка», утвержденным постановлением Администрации муниципального образования «Смоленский район» Смоленской области «Об утверждении Устава муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад» «Рябинушка» Смоленского района Смоленской области (новая редакция)» от 16.02.2022 № 268, в целях организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню по питанию детей с 1,5-3 лет и с 3-х до 8 лет. (приложение 1)
2. Назначить ответственными за организацию питания и питьевой режим воспитанников сроком на пять лет следующих сотрудников ДОУ:
 - заказ, прием и хранение продуктов с соответствующими сопроводительными документами, составления ежемесячных отчетов по остаткам продуктов, воспитателя Алфимцеву Татьяну Николаевну;
 - написание основного, ежедневного меню, составления технологических карт, ведения бракеражного журнала готовой продукции, ведомости контроля за рационом питания, воспитателя Филимонову Веру Сергеевну;
 - контроль смены питьевой воды с заполнением графика, рабочего по кухне Индолову Алесю Сергеевну.
3. Ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течение всего срока назначения. (Приложение 1)
4. В целях минимизации рисков распространения инфекционных заболеваний и соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы пищеблока в условиях распространения новой коронавирусной инфекции, соблюдать основные санитарно-противоэпидемиологические мероприятия рекомендованные Министерством просвещения РФ от 12.08.2020г. «Об организации работы общеобразовательных

организаций». Персоналу пищеблока:

4.1.1. Соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, использовать СИЗ- маски и перчатки

4.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи

4.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке

4.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов и хранить ее в течение 3-х суток в специально оборудованном холодильнике с фиксацией температуры в журнале

4.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе

4.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) своевременно выносить в контейнеры.

4.7. При работе на технологическом оборудовании поварам строго руководствоваться инструкциями

5. Рабочему по кухне, Индоловой А.С. содержать помещения пищеблока в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

6. Всем сотрудникам кухни своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда, ТБ, ПБ

7. Возложить персональную ответственность за качество приготовленной пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря на поваров в свою рабочую смену.

8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ЦРР д/с «Язюинушка»

О.М. Иванова

С приказом ознакомлены:



Иванова И.В. - *[Signature]*
Федоткина И.В. - *[Signature]*
Индолова А.С. - *[Signature]*
Исмаилова Т.Н. - *[Signature]*

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания в МБДОУ ЦРР д/с «Рябинушка»**

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующем размещать в установленном месте;
- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников предоставления воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета предоставляемых воспитателями групп;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников ответственности;

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания питьевой воды;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание воспитанников;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока; проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;