

Муниципальное казённое учреждение
«Департамент образования местной администрации г.о. Нальчик»

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 14» городского округа Нальчик
Кабардино-Балкарской Республики

П Р И К А З

« 17 » 05 2023 г.

№ 32/2

**Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период 2023 года**

В целях обеспечения качественного сбалансированного питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 14» г. Нальчик в летний оздоровительный период 2023 года, недопущения возникновения заболеваний кишечными инфекциями, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в летний оздоровительный период 2023 года в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания возрастных категорий детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет», разработанными для питания детей в МКДОУ в соответствии с требованиями СанПиН.
2. Изменения в рацион питания детей вносить с разрешения заведующего и в соответствии новыми Санитарными правилами СП 2.4.3648-20
3. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на Керефову Л.М. - кладовщику;
4. Проводить работу по организации питания на основании следующих нормативных актов МКДОУ «Детский сад № 14»
 - 1.1. «Положения об организации детского питания»;
 - 1.2. «Положения об административном контроле организации и качества питания».
5. Кладовщику Керефовой Л.М.:
 - 5.1. Составлять меню - раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню - раскладки учитывать следующие требования:
 - нормы на каждого ребёнка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя норму выхода блюд;
 - калорийность, сбалансированность и взаимозаменяемость блюд в соответствии с наличием имеющихся в кладовой продуктов питания;

В конце меню - раскладки ставить подпись ответственного за написание меню, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5.3. Представлять меню - раскладку для утверждения заведующей ДОУ накануне указанного в меню дня.

5.4. Возврат и добор продуктов питания в меню оформлять не позднее 9.00 ч. текущего дня.

5.6. Предоставлять ежемесячный отчет о выполнении натуральных норм питания заведующему ДОУ до 5 числа месяца, следующего за отчетным.

5.7. Вести табель питания детей и другую документацию по организации питания в соответствии с номенклатурой дел ДОУ.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за выполнение режима питания в ДОУ - поварам (Тхамоковой Ф.Ч., Гогиной Д.Р.):

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
- делать возврат продуктов питания при получении от поставщика при обнаружении некачественного товара.

- усилить контроль за выполнением санитарного законодательства в разделе 14 «Требование к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий», разделах 15-16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7. Поварам Тхамоковой Ф.Ч., Гогиной Д.Р. производить выдачу пищи с пищеблока в строго установленное время (в соответствии с графиком).

8. Ответственность за снятие проб готовой продукции и санитарное состояние пищеблока на бракеражную комиссию в течение рабочего дня.

8.1. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи пищи с записью в бракеражный журнал.

9. Младшим воспитателям обеспечить исполнение графика получения готовых блюд с пищеблока в группы в теплый период и качественную организацию питания воспитанников в возрастных группах в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

10. Кладовщику Керефовой Л.М. обеспечить:

10.1. Соблюдение СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОУ и в кладовых для хранения продуктов (разделы 14, 15, 16 СП 2.4.3648-20).

10.2. Строгий контроль за качеством завозимых в ДОУ продуктов питания. В случае обнаружения некачественного, просроченного товара не принимать продукты от поставщика и сообщить заведующему ДОУ.

10.3. Вести контроль за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством, ассортиментом получаемых продуктов и наличием ветеринарных справок и сертификатов качества.

10.4. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим ДОУ меню не позднее 17.00 дня, предшествующего указанному в меню - требованию под подпись повара.

10.5. Соблюдать нормы хранения и товарное соседство продуктов питания в продуктовых кладовых.

10.6. Ежемесячно проводить сверку расходов продуктов питания с бухгалтерией ДОУ

10.7 Вести учет полученных от поставщиков продуктов питания по счетам - фактурам в соответствии с договорами о поставке продуктов.

10.8 Вести необходимую документацию в соответствии с номенклатурой дел ДООУ.

11. Поварам Тхамоковой Ф.Ч., Гогиной Д.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов по утверждённому заведующим ДООУ графику.

12. 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 поваров Тхамокову Ф.Ч., Гогину Д.Р.

13. Работникам пищеблока (Тхамоковой Ф.Ч., Гогиной Д.Р.Ф.Б, Хакяговой Л.М):

13.1 На рабочем месте необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), должностные инструкции;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточные пробы за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объёма блюд;
- Огнетушитель;
- Диэлектрические коврики около каждого прибора

13.2 Запрещается на рабочем месте раздеваться и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию и культуру питания детей на группах несут воспитатели и младшие воспитатели возрастных групп.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая

Э.М.Арипшева

С приказом ознакомлены:

Хакягова Л.М.

Тхамокова Ф.Ч.

Гогина Д.Р.