

Ханты-Мансийский автономный округ-Югра
Муниципальное образование Сургутский район
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
детский сад «Теремок» (п.г.т. Белый Яр)

ул. Есенина, 7А, п.г.т. Белый Яр, 628433, факс (3462) 74-55-51, эл.адрес teremok-1984@mail.ru

ПРИКАЗ

«02» мая 2023 г.

№ 197

**О соблюдении безопасного сбалансированного
рационального питания детей**

В соответствии со статьями 28, 37, 41 федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью системной организации безопасного сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить старшего воспитателя Кислицыну Л.С. ответственным за:
 - 1.1. организацию питания и питьевого режим детей;
 - 1.2. разработку циклограммы контроля за организацией питания в МБДОУ;
 - 1.3. контроль за ведением журнала в соответствии с циклограммой
2. Соблюдать четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) для обучающихся МБДОУ д/с «Теремок» (п.г.т.Белый Яр), реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования с 12- часовым пребыванием детей в соответствии с новыми санитарными правилами и нормами.
3. Шеф-повару Демировой А.М.:
 - 3.1. Разработать перспективное меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы;
 - 3.2. Вести журналы:
 - 3.2.1. учета работы бактерицидного облучателя-рециркулятора «Дезар»;
 - 3.2.2. бракеража готовой пищевой продукции;
 - 3.2.3. питьевого режима;
 - 3.2.4. смены масок и перчаток.
 - 3.3. Контролировать строгое соблюдение графика:
 - 3.3.1. питьевого режима;

- 3.3.2. выдачи готовой пищевой продукции,
- 3.3.3. проведения контроля температуры на электрощуп;
- 3.3.4. проверки электрощупа;
- 3.3.5. ежедневной влажной уборки и генеральной уборки помещения.
- 3.4. Контролировать строгое соблюдение:
 - 3.4.1. приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
 - 3.4.2. инструкций по обработке яиц;
 - 3.4.3. своевременной подачи заявок на ремонт и приобретение оборудования и инвентаря;
 - 3.4.4. порядка отбора и условия хранения суточных проб;
 - 3.4.5. хранения документации по организации питания в надлежащем виде;
 - 3.4.6. проведения дезинфекционных мероприятий на пищеблоке при карантине;
 - 3.4.7. очередности выдачи готовых блюд группам, находящихся на карантине.
4. Назначить поваров Бохинову З.А., Эскандерову С.М., Рзаеву Т.Г. ответственными за:
 - 4.1. соблюдение графика выдачи пищи;
 - 4.2. безопасность и качество питания при приготовлении пищи;
 - 4.3. соблюдение техники безопасности при организации работы на пищеблоке и при выдаче готовой продукции;
 - 4.4. обработку яиц в соответствии с требованиями;
 - 4.5. отбор суточных проб;
 - 4.6. осуществление контроля за соблюдением правил личной гигиены.
5. Назначить кладовщика Гараеву С.Р. ответственным за:
 - 5.1. ведение журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - 5.2. ведение журнала скоропортящейся пищевой продукции;
 - 5.3. ведение журнала учета температуры и влажности складских помещений;
 - 5.4. ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования;
 - 5.5. хранение документации по организации питания в надлежащем виде;
 - 5.6. санитарное состояние склада продуктов питания;
 - 5.7. соблюдение графика уборки помещения склада продуктов питания;
 - 5.8. соблюдение правил личной гигиены;
 - 5.9. соблюдение порядка оформления заявок на поставку продуктов питания, наличие журнала заявок;
 - 5.10. наличие сертификатов и (или) деклараций соответствия, ветеринарных свидетельств на поставляемую продукцию, маркировочных ярлыков;
 - 5.11. соблюдение сроков годности поставляемого товара;
 - 5.12. своевременное предоставление оригиналов накладных документов в управление учёта и отчётности;
6. Воспитателям всех возрастных групп:
 - 6.1. проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями

- (законными представителями) по формированию культуры здорового питания, этике приёма пищи, целесообразности введения порядка по его приему пищи;
- 6.2. осуществлять ежедневное качественное проведение утреннего фильтра воспитанников;
 - 6.3. осуществлять контроль при организации питания в группе младшим воспитателем;
 - 6.4. осуществлять контроль проведения дезинфекционных мероприятий при карантине.
7. Назначить заведующего хозяйством Московченко И.Э. ответственным за:
 - 7.1. соблюдение графика смены кипяченой воды;
 - 7.2. соблюдение графика стирки спец.одежды работников пищеблока;
 - 7.3. составление программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП.
 - 7.4. соблюдение графика генеральной уборки в пищеблоке.
 8. Медицинскому персоналу:
 - 8.1. проводить С-витаминизацию третьих блюд;
 - 8.2. вести журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 8.3. вести ведомость контроля за рационом питания;
 - 8.4. вести гигиенический журнал работников пищеблока.
 9. Специалисту по охране труда Фатыховой Э.М.:
 - 9.1. Контролировать своевременное прохождение медицинских осмотров работников пищеблока;
 - 9.2. Контролировать своевременную вакцинацию работников пищеблока;
 - 9.3. Своевременно проводить инструктажи с работниками пищеблока.
 10. Считать утратившим силу приказ № 51 от 10 января 2022 года.
 11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.А.Баранчук

С приказом ознакомлены: