

443050, г. Самара, ул. Краснопресненская, д. 78, тел. (846) 931-28-81, (846) 931-41-67,
e-mail: deti260@yandex.ru, ya.ds260@yandex.ru(бухгалтерия)

Приказ

№ 14-од

от 09.01.2024г.

**«Об организации питания воспитанников
и сотрудников в 2024 году»**

В целях обеспечения воспитанников необходимым горячим, 4-разовым питанием, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь новым СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», **приказываю:**

1. Ответственным за исполнение требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» считать медицинскую сестру Катаеву И.И.

2. Медицинской сестре Катаевой И.И.:

2.1. Нести ответственность за:

- ведение журнала бракеража готовой продукции,
- наличие медицинской документации на пищеблоке,
- за допуск к работе работников пищеблока и работников, ответственных за организацию приема пищи в группах,
- за ежедневный контроль за выполнением норм питания и калорийности пищи,
- за ведение учета посещаемости детей (по увеличению порций в группах, оставшихся невостребованными, как дополнительное питание, оформляя актом списания невостребованных порций).

2.2. Разработать и утвердить графики приема и выдачи пищи с пищеблока в соответствии с режимом, образовательной программой МБДОУ детского сада № 260.

2.3. Присутствовать на пищеблоке при закладке продуктов и выдачи пищи в группы, с фиксацией записи в бракеражном журнале.

2.4. Обеспечить наличие на пищеблоке: медицинской аптечки, графика выдачи готовых блюд, графика генеральной уборки пищеблока, правил и сроков хранения продуктов питания, суточные пробы за 2 суток, вымеренную посуду с указанием объема блюд, термометр для замера температуры готовой продукции на раздаче готовых блюд и другое в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

2.5. Обеспечить контроль за организацией питания в группах.

3. Персоналу пищеблока:

3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, производить закладку продуктов согласно меню-раскладке, в присутствии членов бракеражной комиссии, оставлять суточную пробу готовых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20, выставлять контрольное блюдо на раздачу, соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе,

3.2. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3.3. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.

3.4. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

3.5. Всему персоналу пищеблока находиться в специальной одежде, в масках и перчатках.

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

4. Ответственным за питание сотрудников и ведение табеля питания сотрудников считать медсестру Катаеву И.И.:

4.1. Сотрудникам, согласно заявлению на питание включать в меню на обед - первое блюдо, хлеб, компот .

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 260» г.о. Самара



С.Н.Хренкова