

Приказ

от 09.01.2023г.

№ 2

Об организации питания воспитанников МКОУ СОШ №4 г.Михайловска

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска на 2023 год.

Приказываю:

1. Организовать в МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска питания воспитанников в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающие дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением директора.

2. Всем работникам МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом от 14 февраля 2020г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»

3. Утвердить примерное 10-дневное меню на 2023 год.

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.

5. Назначить ответственными за организацию питания и составление меню- требования Удачину Л.В.

5.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

5.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой.

5.3. Осуществлять систематический контроль:

-за закладкой продуктов;

-за графиком выдачи готовых блюд;

-за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;

-за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН; за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

-за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;

-за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;

-за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-за ведение документации пищеблока (журнал бракера готовой продукции).

6. При расчете меню-требования Удачину Л.В. -учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом;

-учитывать стоимость дето-дня;

-возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

-меню требование утверждать директором и ставить подписи кладовщика и одного из поваров, принимающих продукты из склада.

7. Назначить ответственным за своевременность подачи заявок поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, срок годности и ассортимент продуктов питания заведующего хозяйством Зубкову Л.Н., кладовщика Удачину Л.В.

-осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки;

-обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

-строго соблюдать требования СанПиН за хранение продуктов в условиях склада;

-вести необходимую документацию;

-производить выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предыдущего дня, указанного в меню;

-ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках.

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного директором на воспитателей и помощников воспитателей.

9. Воспитателям и помощникам воспитателей:

-обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов;

-строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

-соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц);

-бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

-раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

-соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

-своевременно раздавать детям второе блюдо;

-соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

-использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

-вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо);

-соответствии объема порций согласно нормам;

-вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;

-не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

-получать пищу в специальной одежде и в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную посуду;

-осуществлять работу по формированию рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания детей;

-постоянно производить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

10. Работникам пищеблока :

-работать только по утвержденному директором и правильно оформленному меню-требованию;

-строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

-производить закладку основных продуктов в котел, согласно утвержденному графику;

-выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;

-непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор;

-суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6;

-раздеваться только в специально отведенном месте, личный вещи (сумки, расчёски, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока.

-посещать другие помещения и выход из здания только в сменной одежде.

11. Ответственными за маркировку столовой посуды назначить повара Кирилову Е.М., помощников воспитателей на каждой возрастной группе, ответственным строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременно ее обновлять.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Валле Е.И.