

ПРИКАЗ

от «30» августа 2019 г.

№ 79

Об организации питания в 2020-2021 учебном году

В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада (с учётом индивидуальных особенностей воспитанников), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018/2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2020-2021 учебном году 4 разовое питание детей в МАДОУ в соответствии с примерным 10-и дневным меню, утвержденным директором.
2. Утвердить с 01.09.2020г.:
 - 2.1. режим питания детей на период с 01.09.2020г. по 31.05.2021г. (приложение №1)
 - 2.2. график закладки основных продуктов на период с 01.09.2020г. по 31.05.2021г. (приложение № 2).
 - 2.3. график выдачи пищи с пищеблока в группы на период с 01.09.2020. по 31.05.2021г. (приложение № 3).
 - 2.4. план мероприятий по контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год (приложение №4).
 - 2.5. организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению
3. Возложить ответственность за организацию питания на Эйтмонайте Светлану Васильевну, шеф-повара. На период очередного трудового отпуска, временной нетрудоспособности Эйтмонайте С.В., ответственность за качественную организацию питания в учреждении и составление меню-требования возлагается на кладовщика.
4. Ответственному за качественную организацию питания осуществлять систематический контроль за:
 - 4.1. графиком закладки продуктов;
 - 4.2. графиком выдачи готовых блюд;
 - 4.3. технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - 4.4. содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 4.5. соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд,

- 6.18. соблюдать график и требования к санитарной обработке пищеблока.
- 6.19. При приготовлении и раздаче пищи, использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.
7. Всем сотрудникам пищеблока:
- 6.1. Строго соблюдать правила личной гигиены; не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте, пользоваться мобильными телефонами.
- 6.2. спецодежду менять по мере загрязнения, полотенца-ежедневно.
- 6.3. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 6.4. Производить гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков при входе в ДОО, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
7. Подсобному рабочему:
- 7.1. проводить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- 7.2. генеральную уборку проводить не реже одного раза в неделю.
7. Доможирова Н.В., заместитель директора по АХЧ несет ответственность:
- за материально-техническое оснащение групп и пищеблока оборудованием, соответственно маркированному по объему и назначению: техническим оборудованием, посудой разной величины и назначения кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов,
 - моющими средствами и средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем.
 - за исправность весовых устройств и своевременно проводить их проверку, наличие мерной тары, работы холодильного оборудования и вентиляции. Срок: постоянно.
7. За организацию питания в группах несут ответственность воспитатели, младшие воспитатели.
8. Младшим воспитателям:
- 8.1. Доставлять еду в группу только в промаркированных кастрюлях, закрытых крышками в спецодежде, чистыми руками.
- 8.2. Раздавать пищу согласно нормам, в отсутствии детей.
- 8.3. в группах раннего возраста оказывать помощь воспитателям при кормлении детей;
- 8.4. выполнять правила мытья посуды
- 8.5. Выполнять правила сервировки стола согласно правилам и возраста детей.
- 8.6. Отходы пищи собирать в специальные промаркированные емкости. И выносить из группы после каждого приема пищи. Срок: постоянно.
- 8.7. мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- 8.9. Обеспечить питьевой режим в группах по индивидуальной потребности детей. Срок: постоянно.
- 8.10. при раздаче пищи использовать средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а

