

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
«Детский сад №31»
УР, г. Глазов, ул. Ленина, 36. тел.8(34141)3-55-70
инн 1829010669 кпп 183701001

ПРИКАЗ

26.08.2024 г.

№ 68/4

Об организации питания детей и сотрудников МБДОУ д/с № 31

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положения об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с № 31, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством детского питания в 2024 - 2025 уч.году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-и дневным меню для организации питания детей в возрасте с 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-и часовым режимом функционирования».

Срок: постоянно.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру поликлиники БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР» Девятову Н.И.

Срок: постоянно.

3. Утвердить график приема пищи по возрастным группам (Приложение 1)

4. Кладовщику Благодатных М. В.:

5. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;- при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательно включение блюда диетического питания.
- ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.
- Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 14.00 час.
- Составлять ежедневное меню-требование на отпуск продуктов детского питания.
- Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку только с согласования с заведующим МБДОУ.

Срок: постоянно.

7. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членами комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в

журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Срок: постоянно.

8. Поварам Шудеговой С.А., Фефиловой А.О.

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню,
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику
- Использовать во время приготовления и при раздаче пищи средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

9. Кладовщику Благодатных М.В.:

- Принимать продукты, поступающие в МБДОУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
- Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом.
- Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню до 17ч.00мин. не позднее предшествующего дня, указанного в меню.
- Осуществлять ведение складского учета по детскому питанию.

Срок: постоянно.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

11. В пищеблоке (в обоих зданиях) должны быть в наличии:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотека технологии приготовления блюд;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточная проба за 2 суток;
- вымеренная посуда с указанием объема блюд.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателей (в соответствии с расстановкой кадров на учебный год).

13. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор 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 ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- своевременно информировать работников пищеблока, заведующего складом о детях, имеющих рекомендации по специальному питанию;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке. Срок: постоянно;
- помощники воспитателей при раздаче пищи используют средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

14. Ответственной за питание медицинской сестре

- Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.
- Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования всем сотрудникам пищеблока.
- Проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей.
- Отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции ежедневно.
- Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- Проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.
- Организовать питьевой режим во всех возрастных группах для воспитанников в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питьевого режима.
- Осуществлять контроль по противоэпидемиологическим мероприятиям.

15. Старшему воспитателю:

- Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- Строго следить за: правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания; формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

Срок: постоянно

16. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников кладовщику Благодатных М.В..

17. Всем сотрудникам своевременно сообщать им о больничных листах, отпусках.

Познакомить сотрудников с приказом под подпись.

Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 31 _____/Е.А. Кожевникова