

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МАРИНИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

с.Маринино

№ 12-ОД

Об организации питания в ДОУ

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 ДОУ в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать организовывать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «10-ти дневным меню».

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха детей и молодежи» от 28.09.2020г.

3. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МБДОУ на медицинскую сестру Кокотову Н.С..

3.1. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

3.1.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за 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°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

3.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОО;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

3.1.3. Представлять меню для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Возложить ответственность на завхоза Кононову Н.П.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается поставщиком;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

5. Работникам пищеблока: повару и кухонному работнику:

- работать только по утвержденному заведующему ДОО и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

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

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, 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;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

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

- ежедневно вести табеля учёта детей, отслеживать соответствие поданных сведений медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости с крышками;

- соблюдать питьевой режим в группах;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

- организовать проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- ежедневно до 7.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных групп.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Е.И. Илющенко

С приказом ознакомлены: Медсестра

Завхоз

Повар

Кух.работник

Воспитатели:

Младшие воспитатели:

Кокотова Н.С.

Кононова Н.П.

Дроздова Н.М.

Верясова Г.Ю.

Руппель П.Е.

Эккель Л.С.

Меленберг Ю.С.

Погудина а.А.

Маркова А.Г.

Криволапова Р.М.

Мелищук Ю.А.

Горбунова С.Г.