

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 6» города Воткинска Удмуртской Республики

ПРИКАЗ

от 11 января 2024г.

№ 19-ос

г. Воткинск

Об организации питания
воспитанников ДООУ в 2024 году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, а также осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2024 году

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в ДООУ 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с «Основным (организованным) меню» для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
3. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Дерендяевой Людмиле Сергеевне, делопроизводителю:
 - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
 - представлять в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- предоставлять таблиць в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию;
- сверять ежедневное меню с основным меню;
- 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;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
- предоставлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп;
- вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;
- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- составлять списки детей-аллергиков на замену продуктов питания по справке от аллерголога;

5. Рахматулиной Галине Михайловне, заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- снабжать пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
- организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;

- обеспечить работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками.
 - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
6. Будиловой Надежде Григорьевне, кладовщику,
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);
 - получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
 - обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
 - иметь 10-дневный запас продуктов;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
 - составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
 - следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
 - вести необходимую документацию;
 - проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
 - строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
 - взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания;
 - выдавать продукты шеф-повару по весу, указанному в меню-раскладке.
 - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
 - участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;
 - ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ОДВ.

7. Федотовой Елене Георгиевне, шеф-повару:
 - принимать участие в составлении Основного (организованного) меню для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием;
 - вести контроль за питанием детей с пищевой аллергией;Работникам пищеблока: шеф-повару Федотовой Елене Георгиевне, повару Петровой Ольге Викторовне, повару:
 - работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - правильно производить закладку основных продуктов в котел;
 - 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;
8. Семеновой Наталии Герасимовне, старшему воспитателю:
 - оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
 - обновлять материалы информационного стенда по питанию;
 - готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
 - координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;
 - 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.
9. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:
 - Соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
 - 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 отсутствие 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, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений делопроизводителю о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требованиях под личную подпись;
- 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;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

10. На пищеблоке необходимо иметь следующую документацию:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности,
- должностные инструкции,
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- график смены кипяченой воды;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;

11. Назначить ответственной за проведение закладки продуктов питания, за отбор и хранение суточных проб шеф-повара Федотову Елену Георгиевну.

При снятии суточных проб соблюдать следующие требования:
 суточная проба отбирается у всей готовой продукции (все блюда);
 суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, цветы в помещениях пищеблока.

13. Общее руководство организацией питания детей оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детским садом № 6

О.В.Пестерева

С приказом ознакомлены:

Подпись

Расшифровка

Дата