

ПРИКАЗ

09.01.2024.

№ 52-од

Об организации питания обучающихся и сотрудников в МБДОУ д/с №36 в 2024 году

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 2024 году,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать на 2024 учебный год 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) обучающихся учреждения в соответствии с «Примерным 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

3. Утвердить график закладки основных продуктов

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы

5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.

6. Назначить ответственным за организацию питания в ДОУ:

- **Кокорышкину Е.В. – медсестру**, с возложением ответственности за качественную организацию питания детей в ДОУ. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- за ведением табеля посещаемости детей в группах;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

6.1. Возложить ответственность на **Иванову Елену Владимировну, заведующую складом**:

за:

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

- ведением табеля питания работников ДОУ;

- составление меню.

При составлении меню учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

- в меню ставить подписи заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

- содержанием холодильного оборудования, хранением продуктов в соответствии с требованиями;

- контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», который хранится в течение года;

- хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- указывается в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший;

- продукция поступает в таре производителя (поставщика);

- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции;

- составлением меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- строго соблюдать требования за хранением продуктов в условиях склада;

- Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;

- представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде.

- составлять меню с учетом коррекции питания отдельных воспитанников.

6.2. Возложить ответственность на *поваров*

Игнатенко Екатерину Анатольевну, Асыллову Светлану Леонидовну, Баженову Елену Владимировну

за:

- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- графиком выдачи готовых блюд;

- графиком закладки продуктов;

- 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°;

- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).

- соблюдением обработки кисломолочных и других готовых к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям;

- употреблением молока;

- обработкой сырых и вареных продуктов;

- организацией питания на основе принципов "щадящего питания".

- организация питания с учетом коррекции питания отдельных воспитанников.

- обработкой круп;

- обработкой потребительской упаковки консервированных продуктов перед вскрытием;

- нормы и температуры горячих блюд, холодных закусок, напитков.

- обработкой овощей;

- сохранностью витаминов в блюдах;

- обработкой листовой зелени и салатов;

- изготовление салатов и их заправкой;

- обработкой фруктов;

- выдачей готовой пищи;

- правильностью питьевого режима;

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- производить закладку основных продуктов 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;

6.3. Возложить ответственность на **Кутявину С.В., подсобного рабочего:**

- обработку кухонной посуды, инвентаря, рабочих столов и помещений;
- обработку фартуков, щеток и ветоши.

6.4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания воспитателям и помощникам воспитателей групп №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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.
- получать пищу в одноразовых перчатках.
- получать пищу в спец. одежде.

6.5 Возложить ответственность на **Исупову Е.Ю., старшего воспитателя**

своевременно осуществлять контроль за организацией питания и созданием условий в группах:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

6.6 Возложить ответственность на **Горбушину Н.Я., заместителя заведующего по ХЧ:**

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток).
- график выдачи питья
- журнал здоровья работников, связанных с пищей.
- журнал организации питьевого режима.

8. Утверждать локальные акты, касающиеся питания.

9. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №36

Н.В. Подчерцева

С приказом ознакомлены:

Е.В. Кокорышкина

Е.Ю. Исупова

Е.В. Иванова

Н.Я. Горбушина

С.В. Кутявина
Е.В. Баженова
Е.А. Игнатенко
С.Л. Асыллова

Сотрудники: