

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4»
(МБДОУ д/с № 4)

Приказ

30.08.2024 г

№ 122-д

г. Глазов

**Об организации питания
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», Положения об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ «Детский сад № 4», 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 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и 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: 02.09.2024 г.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру поликлиники БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР»Токмину Елену Леонидовну.

Срок: 02.09.2024 -31.08.2025 г.

3. Утвердить график приема пищи по возрастным группам:

-завтрак - 08ч.10мин. - 08ч. 30мин.;

-2 завтрак – 09ч.35мин. – 10ч.05мин.

-обед - 11ч.25мин. - 12ч.20мин.;

-полдник - 15ч.10мин. - 15ч.30мин.;

4. Заведующему хозяйством Суворовой Татьяне Викторовне, исполняющему обязанности кладовщика:

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

2.При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-объем блюд для каждой группы;

-нормы физиологических потребностей;

-нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

-выход готовых блюд;

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательное включение блюда диетического питания.

-ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.

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

4.Составлять ежедневное меню-требование на отпуск продуктов детского питания.

5.Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку только с согласования с заведующим МБДОУ.

Срок: постоянно.

5.Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членов комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Срок: постоянно.

6.Поварам детского питания Баженовой Татьяне Аркадьевне:

1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

07ч.30мин. - масло в кашу, сахар для завтрака;

08ч.45мин. - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

10ч.00мин. - тесто для выпечки на полдник,

09ч.30мин. - 10ч.00мин. - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10ч.00мин.-10ч.30мин. - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13ч.00мин. - продукты для полдника.

3.Раздачу пищи проводить с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (многозарядных масок), а также перчаток.

7.Заведующему хозяйством Суворовой Татьяне Викторовне, исполняющему обязанности кладовщика:

1.Принимать продукты, поступающие в МБДОУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

2. 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.

3.Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов,

4.Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

5.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом.

6.Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню до 17ч.00мин. не позднее предшествующего дня указанного в меню.

7.Осуществлять ведение складского учета по детскому питанию.

Срок: постоянно.

8.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

В пищеблоке 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.

9.Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники

воспитателей (в соответствии с расстановкой кадров на учебный год).

10. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, 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, кладовщика о детях, имеющих рекомендации по специальному питанию;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

Срок: постоянно

11. Ответственному за питание медицинской сестре Токминой Е.Л.:

- Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.
- Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования всем сотрудникам пищеблока.
- 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

Срок: постоянно

12. Заведующему Корепановой Н.Л.:

- 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

13. Утвердить план работы по организации питания на 2023-2024 учебный год

14. Утвердить список детей, находящихся на особом режиме питания на 2023-2024 учебный год

15. Познакомить сотрудников с приказом под роспись.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 4

Н.Л.Корепанова

