

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №5»
города Воткинска Удмуртской Республики

ПРИКАЗ

№ документа	Дата составления
47	12.01.2024

Об организации питания в
МБДОУ детском саду №5
на 2024 год

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", на основании СП 2.4.3648 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями сопровождающимися ограничениями в питании» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с Основным (организованным) меню на период не менее двух недель для детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ детским садом №5 меню. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за прием продуктов на кладовщика Колясникову А.А.
3. Возложить ответственность за написание основного (организованного) меню, индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на делопроизводителя Косачеву Е.С.
4. Ответственность за организацию питания в детском саду возложить на заведующего детским садом или лицо заменяющее.
5. Утвердить время приема пищи:
 - завтрак 8.30 - 9.00
 - 2-й завтрак 10.30 - 11.00
 - обед 12.00 - 13.00
 - уплотненный полдник 15.30 - 16.00
6. Ответственному Косачевой Е.С. делопроизводителю:
 - 6.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 6.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - масса порции и суммарные объемы блюд по приемам пищи, должны быть в пределах норматива (Приложение 9 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности согласно Приложения 10 (Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»),

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- учитывать меню для детей с пищевой аллергией (гипоаллергенная диета), с сахарным диабетом;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей, согласно возрастной категории детей с 3 до 7 лет;
- ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- не допускать замену более одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции с учетом её пищевой ценности.

6.3. При недостатке микроэлементов в меню использовать специальную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф – повару Белокрыловой Л.А., поварам Петровой Н.Г., Филимончиковой О.А., кладовщику Колясниковой А.А.

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7.2. Все блюда и кулинарные изделия необходимо готовить по технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

7.3. За своевременность подачи заявки и обсчет продуктов питания, доставки и приёма продуктов, их хранение в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Колясникова А.А.

7.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующим МБДОУ детского сада.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Колясникова А.А. материально-ответственное лицо.

7.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предстоящего дня, указанного в меню.

7.6. Ответственность за правильность расчетов и отслеживания выполнения договоров и контрактов на поставку продуктов возложить на кладовщика Колясникову А.А., делопроизводителя Косачеву Е.С.

7.7. Медицинским работникам проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания (работники пищеблока) и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (помощники воспитателя). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов с последующей записью в журнале:

- шеф повара Белокрылову Л.А,
- поваров Петрову Н.Г., Филимончикову О. А.
- медицинскую сестру Спиридонову Е.В.

9. Шеф - повару Белокрыловой Л.А., повару Петровой Н.Г., Филимончиковой О. А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

10. Создать ревизионную комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера ОДВ
- председателя ПК МБДОУ детским садом №5
- заведующего МБДОУ детским садом № 5.

11. Кладовщику Колясниковой А.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ОДВ.
12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак 8.10 – 8.30
 - 2-й завтрак – 9.45 - 10.00
 - обед 11.30 – 12.15
 - полдник 15.15 – 15.40
13. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Косачеву Е.С., делопроизводителем.
14. При составлении меню для питания сотрудников включать 1 и 3 блюда, хлеб на обед.
15. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу на 2 суток.
 - список детей с пищевой аллергией.
16. После приготовления пищи ежедневно отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы должен проводиться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточные пробы хранить не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике. Ответственный шеф – повар Белокрылова ЛА.
17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
18. Ответственному Шмыриной К.С, заведующему хозяйством:
- 18.1. Обеспечить необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием пищеблок.
- 18.2. Обеспечить необходимым количеством используемой столовой посуды и приборов согласно списочному составу детей в каждой возрастной группе.
- 18.3. Обеспечить необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств.
- 18.4. Своевременно обновлять инструкции о правилах мытья посуды, и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
19. Ответственному Спиридоновой Е.В., медицинской сестре:
- 19.1. Осуществлять контроль за приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение.
- 19.2. Осуществлять контроль за работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно), выполнением инструкций помощниками воспитателей, работниками пищеблока по применению моющих и дезинфицирующих средств.
- 19.3. Проводить анализ оценки питания (калорийности) в детском Учреждении.
- 19.4. Осуществлять контроль за технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 19.5. Осуществлять контроль за проведением С витаминизации и правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно)
- 19.6. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и помощников воспитателя с отметкой в журнале здоровья (ежедневно).

19.7. Обновлять технологические карты приготовления кулинарных блюд и изделий в соответствии с требованиями законодательства.

19.8. Размещать в родительских уголках рекомендации по организации здорового питания детей.

20. Воспитателям групп в дни работы Учреждения:

- предоставлять ответственному за написание меню Косачевой Е.С., делопроизводителю информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
- размещать в родительских уголках ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей.

20.1. Ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатель и помощник воспитателя:

- 2 младшая группа «Неваляшки» - воспитатель: Соколова Е.В., Овчинникова Ю.М. помощник воспитателя Ассылова Л.В.

- 1 младшая группа «Цыплята» - воспитатели: Власова О.В., Соколова О.А, помощник воспитателя Митрошина Т.А..

- 1 младшая группа «Мишки-топтыжки» - воспитатели: Шумилова Я.В., Михайлова И.В., помощник воспитателя Белокрылова О.Р.

- подготовительная к школе (2 младшая) группа «Знайки» - воспитатели: Данильченко О.С., Тренина О.С. помощник воспитателя

- подготовительная к школе группа (средняя) «Капитошки» - воспитатель: Щетникова С.А., Равская М.Ю., помощник воспитателя

- средняя (старшая) группа «Зайчата» - воспитатели: Леденцова О.М., Турова О.Е., помощник воспитателя

- средняя (старшая) «Лисята» - воспитатели: Абрамова Э.М., Потанина О.Ф., помощник воспитателя Воротова С.Л.

- старшая (подготовительная к школе) группа «Бельчата» - воспитатели: Балобанова О.В., Грачева В.В., помощник воспитателя

- старшая (подготовительная к школе) группа «Гномики» - воспитатель: Ильина С.И., Строй Н.В., помощник воспитателя Пьянкова В.Д.

- 2 младшая (средняя) группа «Солнышко» - воспитатели: Диева С.А., Халтурина О.С., помощник воспитателя

21. Контроль за организацией питания в детском Учреждении осуществляет заведующий (или лицо заменяющее) , медицинский работник, бракеражная комиссия , назначенная приказом заведующего детским Учреждением.

22. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ детским садом №5:

Л.Г. Чебкасова

С приказом ознакомлены: