ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Хлебникова Надежда Николаевна
2024.02.12 09:56:08+03'00'

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД № 35 "МОРЕ" г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ"

ПРИКАЗ

09 января 2024 г. № 8-од

« Об организации питания детей»

В целях организации рационального и сбалансированного питания детей в детском саду, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования в соответствии с правилами и нормами с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Письменную Наталью Андреевну:

- за организацию питания детей в ДОУ:

- за контроль закладки продуктов питания на пищеблоке;

- за разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

- за размещение информации - ежедневно в уголке для родителей размещать информацию о меню;

- за составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;

- за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- за организацию контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- за контролем ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- за контролем правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- за снятие пробы и записи в специальном журнале оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

- за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2….+6 гр.;

- за ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной;

- за контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды;

- хранение, маркировка, обработка, использование по назначению;

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

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведение документации пищеблока;

- проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин.

3. При составлении меню учитывать следующие требования:

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующим, кладовщиком, старшей медсестрой;

- предоставлять меню для согласования заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню;

- оформлять возврат и добор продуктов в меню к 09.00 текущего дня;

- 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 медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты со склада.

4. Возложить ответственность на кладовщика Кобец Татьяну Михайловну:

- за своевременную доставку продуктов питания;

- за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

- за транспортировку и сохранность продуктов питания, указывая требования к калибру фруктов – средний вес фрукта и допустимые отклонения;

- за оформление обнаруженных некачественных продуктов, или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком;

- за выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии в соответствии с утвержденным заведующим меню;

- за ведение всей учетно-отчетной документации ;

- строго соблюдать требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;

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

5. Заведующему хозяйством, Скворцовой Инне Владимировне:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на помощников воспитателей и воспитателей за:

- выполнение получения графика готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набора 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 вовремя приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Письменной Н.А. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню-требовании под личную роспись;

- 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.

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

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Группа № 1 «Жемчужинки» (средняя)	08.10	09.40	11.50	15.00
Группа № 6 «Дельфинчики» (средняя)	08.10	09.40	11.50	15.00
Группа № 7 «Морской конек» (старшая)	08.20	10.00	12.10	15.10
Группа № 8 «Золотая рыбка» (подготовительная)	08.25	10.05	12.20	15.15
Группа № 5 «Морские звездочки» (подготовительная)	08.25	10.05	12.20	15.15
Группа № 3 «Кораблик» (вторая младшая)	08.10	09.40	11.50	15.00
Группа № 4 «Пчелки» (разновозрастная)	08.20	10.00	12.10	15.10
Группа № 2 «Морячки» (разновозрастная)	08.20	10.00	12.10	15.10

9. Утвердить график приема пищи.

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Группа № 1 «Жемчужинки» (средняя)	08.25	09.55	12.30	15.25
Группа № 6 «Дельфинчики» (средняя)	08.25	09.55	12.30	15.25
Группа № 7 «Морское конек» (старшая)	08.25	10.05	12.40	15.25
Группа № 5 «Морские звездочки» (подготовительная)	08.30	10.15	12.50	15.25
Группа № 8 «Золотая рыбка» (подготовительная)	08.30	10.15	12.50	15.25
Группа № 2 «Морячки» (разновозрастная)	08.25	10.05	12.40	15.25
Группа № 4 «Пчелки» (разновозрастная)	08.25	10.05	12.40	15.25
Группа № 3 «Кораблик» (вторая младшая)	08.20	09.45	12.20	15.25

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- график закладки основных продуктов;

- график выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал пищевой продукции – входной контроль.

10.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего возложить на старшего воспитателя Березюк Ирину Витальевну.

13. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Письменную Наталью Андреевну, кладовщика Кобец Татьяну Михайловну.

14. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить на пищеблоке.

Российская Федерация Республика Крым г. Феодосия
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 35 «Море» г. Феодосии Республики Крым»
ОГРН 1159102029272 ИНН 9103104442

Заведующий Н.Н. Хлебникова