

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16»

ПРИКАЗ

от 05.08.2024 г.

№ 6-ОП

Об организации питания детей в 2024/2025 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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»», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ Детский сад №16.

Приказываю:

1. Осуществлять в 2024/25 учебном году в дни работы МБДОУ Детский сад №16 (далее – детский сад) общественное питание воспитанников посредством реализации 10-ти дневного основного (организованного) меню.

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на заместителя заведующего по АХР Терзи Ю.С.

2.1. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность заместитель заведующего по АХР Терзи Ю.С.

2.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (заместитель заведующего по АХР, дежурный администратор) и поставщика в лице экспедитора.

2.3. Получение продуктов в кладовую производит заместитель заведующего по АХР Терзи Ю.С. – материально-ответственное лицо.

2.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заместитель заведующего по АХР Терзи Ю.С. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

2.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утверждённым заведующей меню- требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании под роспись (повар).

3. Утвердить приказ в ДОУ об организации питания:

- Основное (организованное) меню для воспитанников 1,5 – 3 лет (приложение 1)

- Основное (организованное) меню для воспитанников 3 – 7 лет (приложение 2)

3. Определить следующий режим питания воспитанников

Время приема пищи	Прием пищи при режиме работы группы – 12 часов
8:05 – 8:45	Завтра
10:05 – 10:45	Второй завтрак
11:30-12:45	Обед
15:00-15:45	Полдник
17:30-18:45	Ужин

4. Ответственному за организацией питания детей Терзи Ю.С.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребёнка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика (заместителя заведующего по АХР), одного из поваров, принимающего продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00.

4.5. Проводить своевременную замену информации: меню для родителей, график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объём получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объёмов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4.7. Следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания.

4.8. Контролировать выдачу воспитанникам рационов питания.

4.9. Ежемесячно составлять и предоставлять заведующему детским садом отчетность о получении горячего питания воспитанникам.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам:

5.1. Поварам разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака

7.00 –мясо говядина

8.00- кура в 1 блюдо, продукты для запуска

10.00 – тесто для выпечки

10.00-11.00 – продукты в обед
13.00 – продукты для полдника
13.20- молоко

5.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

5.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

5.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

5.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

5.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2....+6 °С на **поваров**.

5.10. Поварам суточную пробу отбирать непосредственно после приготовления пищи в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	Ясельная группа	1-я Младшая группа	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	8:05	8:10	8:15	8:20	8:25	8:30
2-ой Завтрак	10:05	10:10	10:15	10:20	10:25	10:30
Обед	11:30	11:45	12:00	12:10	12:20	12:30
Полдник	15:35	15:30	15:25	15:20	15:10	15:00
Ужин	17:30	17:40	17:50	18:00	18:10	18:20

7. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие тарелок для хлеба, 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, соответствие поданных сведений 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;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

11. Старшему воспитателю Филипповой О.П. в срок до 01.09.2023 ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада

12. Общий контроль за организацию питания детей в детском саду оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 16



М.В. Герасимова

С приказом ознакомлены:

Зам.зав. по АХР Терзи Ю.С.
 Ст.воспитатель Филиппова О.П.
 Воспитатели: Терещенкова С.А.
Кучерук Н.Ф.
Рябенская Е.В.
Сорокина М.В.
Нигматулина Н.Е.
Зубарева О.Е.
Малкова И.Ю.
Черникова Э.Р.
Кириллова Ю.В.
Рослякова А.В.

Мл.воспитатели: Алешина И.В.
Смирнова А.А.
Смирнова Н.Н.
Шушкина О.А.
Копырялова О.А.
 Повар: Нигматулина О.В.