

ПРИКАЗ

от «01» 09 20 23 г.

№ 10

Об организации питания детей в МБДОУ детский сад № 20/1 в 2023 – 2024 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет»
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ детский сад № 20/1
3. Разработать и утвердить:
 - «Положение об организации питания детей в МБДОУ детский сад № 20/1»
 - график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение 1)
 - график закладки основных продуктов (приложение 2)
 - план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания на заведующего Головину Л.С.
 - 4.1. Заведующий несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами РФ, Уставом и локальными актами ДОУ.
 - 4.2. Назначает из числа своих работников ответственных за организацию питания в ДОУ
 - 4.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, производственных собраниях и т.д.
 - 4.4. Ежедневно утверждает меню требование

4.5. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока

4.6. Контролирует соблюдение требований СанПиН.

4.7. Контролирует заключение бухгалтерией договоров на поставку продуктов питания.

5. Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников: Мустафаеву Р.И., воспитателя:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании (ответственный Мустафаева Р.И., воспитатель)

5.2. Представлять меню – требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока, Косаревой Е.В., Луценко М.С., Музыке Л.Д., поварам:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

6.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку – членов бракеражной комиссии.

6.4. Выставлять контрольные блюда на раздачу.

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

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

6.7. Помещение пищеблока содержать в чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

6.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

6.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и по работе с оборудованием.

6.10. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

6.11. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С на поваров.

7. Ответственным за организацию питания (Шипкина М.А., зам.зав. по АХЧ, Мустафаева Р.И., воспитатель):

- 7.1. Осуществлять бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания»
- 7.2. Обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
- 7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается зам.зав.по АХЧ, членами бракеражной комиссии, представителем поставщика в лице экспедитора.
- 7.4. Обеспечивать получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.
- 7.5. Производить выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 7.6. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.
- 7.7. Обеспечивать пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
8. Ответственным за организацию питания (Разумеева А.В., медсестра, Мустафаева Р.И., воспитатель):
 - 8.1. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока
 - 8.2. Контролировать качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов
 - 8.3. Контролировать организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке.
 - 8.4. Контролировать работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно – эпидемиологический режим)
 - 8.5. Контролировать работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи)
 - 8.6. Осуществлять контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
 - 8.7. Проводить учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
9. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки основных продуктов питания и предупреждения нарушений технологий пищи создать бракеражную комиссию в составе:

Шишкина М.А., зам.зав. по АХЧ – председатель

Члены комиссии:

Мустафаева Р.И., воспитатель
Гусарова Ю.А., ведущий бухгалтер
Косарева Е.В., повар
Разумеева А.В., медсестра

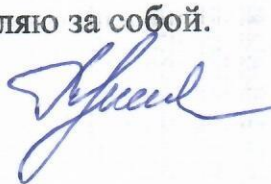
10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования)
- медицинская аптечка
- огнетушитель

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Контроль над выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад №20/1



Головина Л.С.

С приказом ознакомлены:



Мустафаева Р.И.
Гусарова Ю.А.
Косарева Е.В.

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад № 20/1
Л.С.Головина



График получения пищи в группы на 2023-2024 уч.год

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Теремок Непоседы Почемучки	8.00	11.30	14.50	16.30
Пчелки Мозаика Золотой ключик	8.10	11.45	15.00	16.35
Семицветик Гномы Солнышко Лучик	8.15	12.00	15.10	16.40
Зайчата Радуга Золотая рыбка Улыбка	8.25	12.15	15.20	16.45

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад № 20/1
Д.С. Головина
(Приказ № 101 от 01.08.23г.)

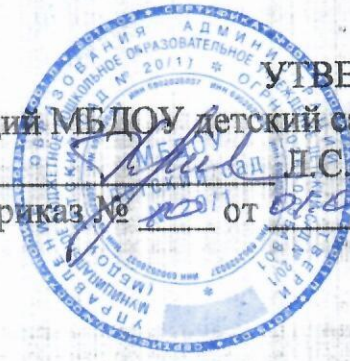


График закладки основных продуктов питания

продукты	завтрак	обед	ужин
Масло сливочное	8.00	11.20	16.00
Молоко	6.00		15.30
Сок	9.20		
Сахар	6.40	9.00	16.00
Сухофрукты		8.00	
Группы	7.00	10.30	
Мясо		6.30	
Сыр	7.30		
Рыба		9.00	13.00
Яйцо	6.30	9.00	13.00
Сметана		11.15	16.00
Творог			10.00
Мясо птицы		6.30	
Печень		9.00	
Картофель		9.00-10.00	12.00

График приема пищи:

Завтрак: 8:10-8:30

Второй завтрак:

10:00-10:10 (2 младшие группы);

10:10-10:20 (средние группы);

10:30-10:40 (старшие группы);

11:00-11:10 (подготовительные к школе группы)

Обед:

12:20-13:00 (2 младшие группы);

12:30-13:10 (средние группы);

12:40-13:10 (старшие группы);

13:00-13:30 (подготовительные к школе группы)

Полдник:

15:40-16:00(2 младшие группы);

15:30-15:50(средние группы);

15:15-15:30 (старшие группы);

15:30-15:50(подготовительные к школе группы)

Ужин: 17:00-17:30