

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждений
детский сад комбинированного вида № 7 с. Кухаривка МО Ейский район**

ПРИКАЗ

01.09.2023г

54-ПД

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 году в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Основным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 8 лет, посещающих МБДОУ с 10,5 часовым пребыванием.

1. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру Шейко О.Г. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ

2.1. На Шейко О.Г. – медицинскую сестру по диетическому питанию, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, предоставление их в на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию.

2.2. Определить для ответственного за питание Шейко О.Г. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд.
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп и информационной доске для родителей.

2.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.3.1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

2.3.2. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

№1 (вторая группа раннего возраста)
воспитатели: Чернова Светлана Ивановна

младший воспитатель: Черкасова Светлана Александровна

№2 (младшая группа)
воспитатели: Титарева Наталья Ивановна
Кириченко Екатерина Евгеньевна
младший воспитатель: Онищенко Наталья Алексеевна

№3 Средняя группа
воспитатели: Белик Ольга Эдуардовна
Кириченко Екатерина Евгеньевна
младший воспитатель: Трюхан Эльвира Владимировна

№4 (Старшая подготовительная группа общеразвивающей направленности)
воспитатели: Авдеева Наталья Анатольевна
Ивченко Наталья Анатольевна
младший воспитатель: Карцева Алёна Владимировна

№5 (Старшая подготовительная к школе группа компенсирующей направленности)
воспитатели Таран Светлана Валерьевна

Шмаль Любовь Петровна
младший воспитатель: Самсыка Татьяна Петровна

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений старшей медицинской сестре Шейко О.Г.о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- 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.

2.4. Белик Ольге Васильевне, старшему воспитателю:

- 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;

2.4.1. Гришко Валентине Владимировне, заведующему по хозяйству:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом (претензия)
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару (Шатохиной Т.В., Дорошенко Н.А.), заведующему хозяйством Гришко В.В.

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

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего хозяйством учреждения.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 18.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.5. Работникам пищеблока: поварам Шатохиной Т.В., Дорошенко Н.А. работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.
- раздеваться в специально отведенном месте.

В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

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

5. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру по диетическому питанию Шейко О.Г..
2. В отсутствии медицинской сестры, снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Шатохину Т.В., Дорошенко Н.А., Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
6. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером УО
7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.М. Алимова

