

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
«Искра» (МБДОУ д/с «Искра»)

Юридический адрес: 427611, УР, Глазовский р-н, пос. Дом отдыха Чепца, ул.Дачная, д.1

Фактический адрес: 427611, УР, Глазовский р-н, пос. Дом отдыха Чепца, ул.Дачная, д.1

Телефон (34141) 9-25-08. Электронная почта: dachaiskra@mail.ru

ОГРН 1031802800677, ИНН/КПП 1805019655 / КПП 183701001

ПРИКАЗ

03.06.2024 г.

№ 26/2

Об организации питания детей и сотрудников МБДОУ д/с «Искра»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положения об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с «Искра», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством детского питания в летний период 2024 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 15-и дневным меню для организации питания детей в возрасте с 5-ти 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 24-х часовым пребыванием.

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинских сестер поликлиники БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР».

Срок: 03.06.2024-22.07.2024 г.

2. Утвердить график приема пищи:

8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник
18.30	Ужин
21.00	Второй ужин

3. Кладовщикам:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- среднесуточный набор продуктов для детей 5-7 лет;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательное включение блюда диетического питания.

- ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.

1.1. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 14.00 час.

1.2. Составлять ежедневное меню-требование на отпуск продуктов детского питания.

1.3. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку только с согласования с заведующим.
Срок: 03.06.2024-22.07.2024 г.

4. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членов комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Срок: 03.06.2024-22.07.2024 г.

5. Поварам:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню,

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку

необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику.

5.3. Использовать во время приготовления и при раздаче пищи средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

6. Кладовщику:

6.1. Принимать продукты, поступающие в МБДОУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.2. Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

6.3. Ежедневно проводить выверку остатков продуктов питания.

6.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню до 17ч.00мин. не позднее предшествующего дня указанного в меню.

6.6. Осуществлять ведение складского учета по детскому питанию.

Срок: 03.06.2024-22.07.2024 г.

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

8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30	Полдник
18.30	Ужин
21.00	Второй ужин

7. В пищеблоке должны быть в наличии:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотека технологии приготовления блюд;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточная проба за 2 суток;
- вымеренная посуда с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателей (в соответствии с расстановкой кадров на летний период 2024г).

10.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие 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, в соответствии споданными сведениями 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;
- своевременно информировать работников пищеблока, заведующего склада о детях, имеющих рекомендации по специальному питанию;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке. Срок: постоянно
- помощники воспитателей при раздаче пищи используют средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

9. Ответственным за питание медицинским сестрам:

9.1. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.

9.2. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования всем сотрудникам пищеблока.

Срок: постоянно.

9.3. Проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей.

9.4. Отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции ежедневно.

9.5. Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

9.6. Проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам

здорового питания.

9.7. Организовать питьевой режим во всех группах для воспитанников в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питьевого режима.

Срок: постоянно

9.8. Осуществлять контроль по противоэпидемиологическим мероприятиям.

10. Старшему воспитателю:

10.1. Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

10.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

10.3. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

10.4. Строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

Срок: постоянно

11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников - кладовщикам МБДОУ д/с «Искра».

12. Познакомить сотрудников с приказом под подпись.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с «Искра» _____/А.М. Арасланова/