

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад № 8 "Светлячок" города Алушты

ПРИКАЗ
город Алушта

от 09 января 2025 года

№ 1

Об организации питания воспитанников

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МДОУ детский сад № 8 города Алушты в 2025 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09.01.2025 года питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования, утвержденным заведующим МДОУ.
2. Всем работникам МДОУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20.
3. Утвердить:
 - График закладки основных продуктов.
 - График выдачи пищи с пищеблока в группы.
 - Режим питания.
4. Назначить ответственного за организацию питания в МДОУ Чуракову А.В. медицинскую сестру МДОУ, в её отсутствие Карачанову Н.А.
5. Возложить на Чуракову А.В. медицинскую сестру МДОУ, ответственность за качественную организацию питания детей в МДОУ в соответствии с функциональными обязанностями и СП 2.4.3648-20.
6. Определить для Чураковой А.В. в её отсутствие Карачановой Н.А. ответственным за питание в МДОУ следующий круг функциональных обязанностей:
 - 6.1. 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 СП 2.4.3648-20;
 - 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 ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья и т.д.)

6.2. Составлять с заведующим хозяйством Селезневой Л.Н. 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 МДОУ;
- в меню ставить подписи медсестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты.

6.3. Ежедневно вывешивать меню на СП специальном информационном стенде пищеблока и в группах.

6. 4. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников МДОУ.

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

7.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи 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 медсестре 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. Карачановой Н.А. старшему воспитателю:

- Своевременно осуществлять 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;
- вести контроль: за правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания.

9. Селезнёвой Л.Н., завхозу МДОУ:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников МДОУ;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- вести журнал скоропортящихся продуктов.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания, в соответствии с установленными требованиями, сопроводительные документы на продукты питания и сроки годности декларации соответствия, ветеринарные , свидетельства, сертификаты соответствия);

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика;
- строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 за хранением продуктов в условиях склад;
- вести необходимую документацию по организации питания воспитанников своевременно предоставлять её в бухгалтерию Управления образования города Алушта;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим МДОУ меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- осуществлять контроль а наличием у работников спецодежды и средств индивидуальной защиты, санитарным состоянием пищеблока, кладовых и складских помещений маркировкой уборочного инвентаря, инструкциями по разведению моющих средств обработки яиц, порядку мытья посуды. Наличием в складских помещениях средств измерения температуры и влажности воздуха достаточного количества моющих дезинфицирующих средств. Маркировкой уборочного инвентаря, посуды соблюдение личной гигиены.

10.Работникам пищеблока: кладовщику Селезнёвой Л.Н., поварам Пушкаш Н.Е. Ермоленко О.Г.:

- работать только по утвержденному заведующим МДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии медсестры или члена бракеражной комиссии;
- 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.

11.В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку утвержденных технологических карт на весь ассортиментготавливаемых блюд;
- гигиенический 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 2 суток, без учета выходных и праздничных дней);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции.
- наличие графиков уборки.

12.Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке, допускать на пищеблок посторонних лиц.

13.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий детский сад № 8
города Алушты

Е.Ю. Вихляева

Е.Ю. Вихляева