

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЖУРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №2 «РОДНИЧОК»**

Приказ № 65§8

от 30.08.2024 г.

Г. Ужур

«Об организации питания обучающихся
в МБДОУ д/с №2 «Родничок» на 2024- 2025 учебный год»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №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 санитарно 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», 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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении с примерным 14-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 – ой, часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Всем сотрудникам МБДОУ д/с №2 «Родничок», ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СаПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования» к организации общественного питания населения».

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
(приложение № 1).

4. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в МБДОУ д/с №2 «Родничок» (приложение №2)

5. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика - Ковалеву Елену Анатольевну.

6.1. Возложить ответственность на кладовщика - Ковалеву Е.А. за:

6.1.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

6.1.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

6.1.3 контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

6.1.4. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.1.5. своевременность доставки и приема продуктов в ДОУ, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщика.

7. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – Ковалева Е.А. как материально-ответственное лицо.

8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается ответственным лицом за приемку продуктов питания в МБДОУ д/с №2 «Родничок» и поставщиком.

9. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров – Терентьеву М.В. и Кашину С.М

9.1. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить строго по утвержденному руководителем меню.

9.2. Поварам разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

9.3 Возложить ответственность на повара за:

9.3.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

9.3.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

9.3.3. совместное с кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;

9.3.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

9.3.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9.3.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, и правильного использования по назначению и обработки;

9.3.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

10. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Шафикову О.А за:

10.1. перебойную работу холодильного оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

10.2. осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-теплоснабжения);

10.3. организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

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

11.2. картотеку технологии приготовления блюд;

11.3. медицинскую аптечку;

11.4. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

11.5. суточную пробу на 2-е суток

12. Работникам пищеблока запрещается:

12.1. раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

12.2. допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующего и только в специальной одежде.

13. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: Заместителя заведующего по УВР – Филичкину О.Ю., Старшего воспитателя - Хайитову Е.А., заведующего хозяйством – Шафикову О.А. (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего)

14. Снятие остатков продуктов питания в кладовой проводится постоянно действующей комиссией по поступлению и выбытию активов.

15. Возложить ответственность на воспитателей:

15.1. обеспечение приема пищи детьми;

15.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

15.3. формирования навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

15.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды

16. Помощникам (младшим) воспитателя:

16.1. строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

16.2. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

16.3 раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

16.4. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

16.5. своевременно раздавать детям 2-е блюдо;

16.6. соблюдать соответствие порционных норм блюда при раздаче каждому ребенку;

16.7. использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

16.8. получать пищу в специально промаркированные ёмкости;

16.9. при приеме пищи использовать отдельную посуду;

16.10. соблюдать питьевой режим в группах.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ
д/с «Родничок»



И.В. Терентьева

С приказом ознакомлены:

ФИО	Роспись
Урванова В.А.	<i>Урванова</i>
Мосина З.А.	<i>Мосина</i>
Каримова А.В.	<i>Каримова</i>
Верещенко Е.Ю.	<i>Верещенко</i>
Мок Е.А.	<i>Мок</i>
Горди А.В.	<i>Горди</i>
Горди Н.А.	<i>Горди</i>
Лейман У.С.	<i>Лейман</i>
Аманжол Е.Ю.	<i>Аманжол</i>
Аманжол Т.А.	<i>Аманжол</i>
Кураманов К.С.	<i>Кураманов</i>
Мусаева А.С.	<i>Мусаева</i>
Камалова Е.С.	<i>Камалова</i>
Жеремяев И.В.	<i>Жеремяев</i>