

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 6.

ПРИКАЗ № 86

от 02.09.2024 года

«Об организации питания обучающихся, в том числе инвалидов в 2024-2025 учебном году»

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 ДООУ в 2023-2024 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

- Организовать с 01.09.2024г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, совмещенный с ужином), второй завтрак (соки, фрукты) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
- Всем работникам ДООУ строго соблюдать постановление Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «ОБ утверждении сан-эпид. Правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
- Утвердить «Положение об организации питания в образовательном учреждении»
- Утвердить двухнедельный рацион питания детей МБДОУ № 6.

Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ, ведение табеля посещаемости детей на медсестру Африканову И.Б. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- 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)
- 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 медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

№ 1 группа «Пчёлка»

Воспитатели: Воробьева О.С, Невзорова Л.В.

Младший воспитатель: Невзорова Т.В..

№ 2 группа «Василёк»

Воспитатели: Воробьева О.С. Лазарева И.Ю.

Младший воспитатель: Павлова С.В.

№ 3 группа «Ромашка»

Воспитатели: Осинкина Г.Ф., Степанова М.Н.

Младший воспитатель: Слизкина С.А.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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.

Привезенцевой Т.П., заведующему ДОУ

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого обучающегося нормы питания;
- формированием у обучающихся навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

Егоровой Л.В., завхозу ДОУ

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Завхоза Егорову Л.В. назначить ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- 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;

Работникам пищеблока поварам Ивановой Е.В., Керуновой Л.А.

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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;

На 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;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- журнал бракеража готовой продукции

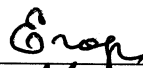


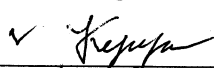
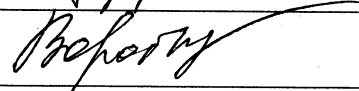
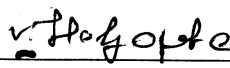



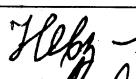
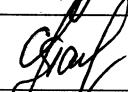

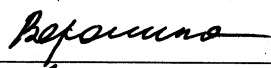
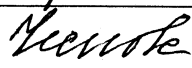
Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий  Т.П. Привезенцева

С приказом № 86 от 02.09.2024 г..

«Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»

ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Подпись
1.	Егорова Л.В.	Завхоз	
2.	Африканова И.Б.	Медсестра	
3.	Иванова Е.В.	Повар	
4.	Керунова Л.А.	Повар	
5.	Воробьева О.С.	Воспитатель	
6.	Невзорова Л.В.	Воспитатель	
7.	Лазарева И.Ю.	Воспитатель	
8.	Осинкина Г.Ф.	Воспитатель	
9.	Степанова М.Н.	Воспитатель	
10.	Невзорова Т.В.	Младший воспитатель	
11.	Павлова С.В.	Младший воспитатель	
12.	Слизкина С.А.	Младший воспитатель	
13.	Воронина Л.Ю.	Учитель-дефектолог	
14.	Чеснова Л.Ю.	Учитель-дефектолог	
15.	Шамелова Л.В.	Учитель-дефектолог	