

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 43»
города Воткинска Удмуртской Республики
427432, Удмуртская Республика, город Воткинск, ул. Ленинградская, д. 5а,
тел. (34145) 5-43-93
e-mail vtk-43-ds@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 09 января 2024 г.

№ 9 -ос

Об организации питания в ДОУ

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 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 санитарного 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“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ детского сада № 43;

приказываю:

1. Организовать питание детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих МБДОУ детский сад № 43 с 12-ти часовым режимом функционирования, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.

Изменения в меню разрешается вносить с разрешения заведующего МБДОУ детского сада № 43 Калябиной Е.А.

Ответственный: делопроизводитель Колегова Ф.Ш.

2. Утвердить график приема пищи в группах:

I-й завтрак: 08.05-08.20

II-й завтрак: 10.00 - 10.30

Обед: 11.20 - 12.00

Полдник: 15.10 – 15.25

3. Делопроизводителю Колеговой Ф.Ш. ответственному за составление меню:

3.1. составлять меню накануне предшествующего дня, указанного меню,

3.2. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - меню-требование оформлять в соответствии с технологическими картами (по наименованию блюд и по раскладке);
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания;
 - вывешивать ежедневное меню на пищеблоке (на раздаточном окне);
- проставлять подписи кладовщика Поповой И.Н., шеф-повара Бортниковой Л.Н., повара Мельниковой О.В., принимающих продукты из кладовой.

- 3.3. предоставлять меню для утверждения заведующему накануне дня указанного в меню не позднее 12.00 часов.
- 3.4. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00;
- 3.5. ежедневно вывешивать меню для родителей, сотрудников.
4. Делопроизводителю Колеговой Ф.Ш. предоставлять данные о количестве детей на кухню и заведующему не позднее 09.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ детском саду № 43 шеф-повару Бортниковой Л.Н., повару Мельниковой О.В.:
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - разрешать вопросы, связанные с выдачей блюд, их приготовлением с заведующим;
 - выставлять контрольное блюдо на специально отведенном месте у пищеблока (порционные блюда в соответствии с выходом блюда);
 - проводить генеральные уборки (ежедневные - текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).
 - сотрудникам пищеблока соблюдать все требования СанПин
6. Кладовщик Поповой И.Н.:
- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов, за прием продуктов от поставщиков;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача должны оформляться актом, который подписывается заведующим МБДОУ;
 - еженедельно предоставлять информацию об остатках продуктов, с целью соблюдения сроков реализации;
 - выдачу продуктов производить не позднее 13.30 часов предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежедневно вести журнал учета температурного режима холодильников;
 - проводить генеральные уборки (ежедневные - текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).
7. Шеф-повару Бортниковой Л.Н., повару Мельниковой О.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами.
8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
9. Работникам пищеблока запрещено раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Перед началом работы необходимо снять все украшения с рук, для недопущения их соприкосновения с продуктами питания.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
11. Назначить ответственным за ведением табеля питания сотрудников делопроизводителя Колегову Ф Ш.
- Всем сотрудникам, питающимся в детском саду, включать: первое блюдо, третье блюдо, хлеб на обед (по норме детского меню).
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - папку с технологическими картами приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку и инструкцию по её применению;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
13. В целях профилактики гиповитаминозов проводить в ДОУ искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 года - 35мг., 3-6 лет - 50 мг. на порцию) возможно использование поливитаминного напитка «золотой шар», (15г. на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже в день вовремя или после еды).

14. Медсестре (или лицу ее заменяющему) производить расчет аскорбиновой кислоты на сад и на ясли в соответствии с нормой на каждого ребенка.
15. Шеф-повару Бортниковой Л.Н. проводить искусственную витаминизацию холодных напитков в соответствии с меню-требованием.
Аскорбиновую кислоту вводить в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 градусов С (перед реализацией).
Витаминизированные блюда не подогревать.
16. Делопроизводителю Колеговой Ф.Ш. ежедневно контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводить 2 раза в месяц (подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов).
18. Кладовщику Поповой И.Н. вести учет использования витамина С и хранить его в продуктовом складе, выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным заведующим меню.
19. Медсестре (или лицу ее заменяющему):
- составить список детей с гипоаллергенной диетой, на основании справок врача аллерголога, с указанием продуктов аллергенов и их заменителей;
 - ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных и в соответствующий журнал;
 - ежедневно проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний с занесением данных в соответствующий журнал.
20. Кладовщику Поповой И. Н. постоянно производить бракераж продуктов, поступающих в ДООУ с занесением данных в соответствующий журнал.
21. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут все воспитатели и все помощники воспитателей.
22. Всем помощникам воспитателей групп:
- получать пищу на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, в спецодежде, в соответствующую посуду;
 - еженедельно получать и маркировать: спецодежду, полотенца для сотрудников, полотенца для детей, скатерти для кормления детей;
 - накрывать на столы в соответствии с нормой контрольного блюда, в соответствующую санитарным требованиям посуду.
 - проводить генеральные уборки (ежедневные-текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).
23. Воспитателям всех групп необходимо следить:
- за соблюдением детьми культуры поведения за столом;
 - этикетом накрывания на стол;
 - работой дежурных детей по группе;
24. Заведующему хозяйством (или лицу его заменяющему):
- обеспечить своевременное наличие моющих и дезинфицирующих средств в ДООУ;
 - своевременно проводить дератизационные и дезинфекционные мероприятия в ДООУ;
 - обеспечить качественную работу холодильного, технологического оборудования, при необходимости подавать заявку на ремонт оборудования;
 - своевременно пополнять и заменять вышедшую из строя кухонную и столовую посуду, а так же деревянный инвентарь.
25. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий _____

Е.А. Калябина

С приказом ознакомлены: