

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 45 «ВОЛЧОК»
(МБДОУ № 45 «Волчок»)**

П Р И К А З

29.08.2024

№ ДС45-11-253/4

г. Сургут

Об организации питания воспитанников
в 2024-2025 учебном году

В соответствии с постановлениями 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»», 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»», от 30.06.2020 г. №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ от 28.12.2020 и другими локальными документами дошкольного учреждения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 года:

1.1. 5-ти разовое питание детей в МБДОУ в соответствии с основным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, утвержденным для каждой возрастной группы.

1.2. 3-х разовое питание детей в группе кратковременного пребывания в МБДОУ в соответствии с основным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет, утвержденным для каждой возрастной группы.

2. Утвердить:

2.1. График закладки продуктов согласно приложению 1.

2.2. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы согласно приложению 2.

2.3. График приёма пищи по возрастным группам согласно приложению 3.

3. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ - шеф-повара, в групповых помещениях – воспитателей и младших воспитателей групп согласно приложению 4.

4. Шеф-повару:

4.1. Разрабатывать и утвердить меню на период не менее двух недель (с учетом 12-часового режима работы МБДОУ для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемому образцу, приведенному в приложении № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Срок: до 01.09.2024

4.2. Представлять меню для утверждения заведующему Учреждения.

Срок: накануне предшествующего дня, указанного в меню до 14.00.

4.3. Осуществлять питание детей в соответствии с утвержденным меню.

Срок: ежедневно

4.4. Организовать соответствие объема единовременно приготавливаемых блюд количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Срок: ежедневно

4.5. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Срок: постоянно

4.6. Производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Срок: при необходимости

4.7. Обеспечить соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых на пищеблоке МБДОУ, требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

Срок: постоянно

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

Срок: постоянно

4.9. Изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при соблюдении технологии до готовности.

Срок: постоянно

4.10. Обеспечить при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Срок: постоянно

4.11. Производить изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем МБДОУ, по разработанным и утвержденным технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Срок: постоянно

4.12. Вести регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях.

Срок: ежедневно

4.13. Организовать работу на пищеблоке с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

5. Сотрудникам пищеблока (шеф-повару; поварам детского питания):

5.1. Работать строго по утвержденному и правильно оформленному меню;

5.2. Производить закладку основных продуктов в котлы по утвержденному руководителем графику в присутствии медицинского работника или членов бракеражной комиссии по питанию.

5.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или бракеражной комиссией МБДОУ с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- утвержденные инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- утвержденные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- утвержденную картотеку технологии приготовления блюд;

- утвержденный график закладки продуктов;

- утвержденный график выдачи готовых блюд;

- утвержденные нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- утвержденную суточную пробу за 2-е суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- аптечку первой медицинской помощи.

7. Возложить ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов на кладовщиков МБДОУ и заместителя заведующего по АХР.

8. Кладовщику, как материально ответственному лицу:

8.1. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

8.2. Осуществлять приёмку товара, проверив соответствие привезенного товара условиям договора, запросив у поставщика сопроводительные документы, подтверждающие качество этого товара, фиксировать путём видео- и фотосъёмки факт приёма продуктов питания у поставщиков.

8.3. Не принимать пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырьё: в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки.

8.4. Соблюдать условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

8.5. Участвовать в разработке меню совместно с шеф-поваром на период не менее двух недель (с учетом 12-часового режима работы МБДОУ для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемому образцу, приведенному в приложении № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8.6. Вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

8.7. Контролировать использование рабочей одежды с учетом ее смены по мере загрязнения лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их выгрузку в МБДОУ.

8.8. Осуществлять ведение складского учёта по питанию воспитанников;

8.9. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу в виде акта, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

8.10. Периодически проводить сверку остатков продуктов питания.

Срок: ежемесячно

8.11. Производить своевременную выдачу продуктов питания из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым руководителем меню, не позднее предшествующего дня, указанного в меню с 14.00 до 15.00 часов.

9. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе, начальнику хозяйственного отдела:

9.1. Организовать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами.

10. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и младших воспитателей групп согласно приложению 4:

11. Воспитателям:

11.1. Организовать совместно с младшим воспитателем процесс питания в группе в соответствии с требованиями нормативных документов.

11.2. Размещать в приёмных для родителей рекомендации по организации здорового питания детей.

11.3. Предоставлять ответственному за организацию питания информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.

11.4. Проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о необходимости информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

12. Младшим воспитателям:

12.1. Обеспечить своевременный прием пищи детьми согласно графику.

12.2. Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи.

12.3. Формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета.

12.4. Размещать в приёмных для родителей ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

13. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Подписано электронной подписью
Сертификат:
00BA98BC4B27C0B13DAB46F8341DDDB03D
Владелец:
Гарипова Светлана Борисовна
Действителен: 09.04.2024 с по 03.07.2025

С.Б. Гарипова

Рассылка:

- в дело – 1 экз.
- кабинет заведующего 1 корпус – 1 экз.
- кабинет заведующего 2 корпус – 1 экз.

С приказом от 29.08.2024 № ДС45-11-253/4 ознакомлены:

Сергеева Е.Ю. _____

Галь Я.В. _____

Мингазова Н.М. _____

Моисеева Л.В. _____

Бакиева С.Н. _____

Курбанова А.Ф. _____

Ромашова Э.Р. _____

Давлянова А.А. _____
