



АДМИНИСТРАЦИЯ КАЛИНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЯЗАНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»

ПРИКАЗ

« 31 » августа 2023 г.

№ 44 - од

д. Рязаново

Об организации питания

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 МДОУ «Рязановский детский сад»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2023/2024 учебном году в дни работы МДОУ «Рязановский детский сад» общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.
2. Утвердить основное (организованное) двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет посещающих МДОУ «Рязановский детский сад» с 12-ти часовым пребыванием.
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом в соответствии с Методическими указаниями.
4. Утвердить график приема пищи:

Прием пищи	Гр. раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовит. Группа
Завтрак	8.10-8.40	8.10-8.40	8.15-8.45	8.20-8.50	8.30-8.50
2 завтрак	9.30-9.40	9.40-9.50	9.50-10.00	10.00-10.10	10.10-10.20
Обед	11.30-12.00	11.30-12.00	11.40-12.00	11.50-12.20	12.10-12.40
Полдник	15.05-15.10	15.10-15.15	15.15-15.20	15.20-15.25	15.25-15.30
Ужин	17.00-17.20	17.05-17.25	17.10-17.30	17.15-17.30	17.15-17.30

5. Ответственному за организацию питания:

- прием пищевой продукции осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается;
- осуществлять бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в установленном порядке;
- пищевую продукцию, срок годности которой истек, - утилизировать;
- обеспечивать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственных товаров, точность веса, количество, качество и ассортимент поставляемой продукции;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывает зав. хозяйством или лицо его заменяющее, члены бракеражной комиссии и представитель поставщика;
- обеспечивать получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования;
- производить визуальную органолептическую оценку и доброкачественность получаемых продуктов питания и продовольственного сырья;
- производить выдачу продуктов питания и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с меню требованием не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Учреждения.

6. Возлагаю ответственность за организацию питания на себя в части:

- организации питания воспитанников в соответствии с Уставом, нормативно правовыми и локальными актами организации и правовыми актами Российской Федерации;
- назначения из числа работников детского сада ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечения рассмотрения вопросов организации питания воспитанников на Родительских собраниях, Педагогическом совете, производственных собраниях и др.;
- ежедневного утверждения меню;
- контроля состояния пищеблока и соблюдения требования СанПиН;
- принятия мер по замене и ремонту оборудования, обеспечения необходимого текущего ремонта;
- заключения контрактов на поставку продуктов питания.

7. Ответственному за составление меню-требования:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- при составлении меню-требования учитывать следующее: определять нормы ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу; при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в список, ставить подпись;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

8. Назначить ответственными за отбор суточных проб работников пищеблока.

9. Ответственным за отбор суточных проб:

- отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- отбор суточных проб осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100гр.;
- порционные блюда должны оставаться поштучно;

– суточные пробы хранить не менее 48 часов специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2° до +6°.

10. Работникам пищеблока:

- использовать для сырья и готовой к употреблению пищи отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный промаркированный инвентарь, кухонную посуду;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывать и хранить отдельно, в производственных цехах, зонах, участках;
- оставлять в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- при посещении туалета снимать рабочую одежду, либо надевать сверху халат;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи в группы в соответствии с нормой;
- закладку основных продуктов в котел проводить, в том числе и в присутствии ответственных лиц за закладку - членов бракеражной комиссии;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда;
- выдачу готовой пищи в группы осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией;
- столовые приборы, столовую посуду перед раздачей вымыть и высушить;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно санитарно-противоэпидемиологическим требованиям;
- не допускать вход на пищеблок посторонних лиц.

11. Назначить ответственными за организацию питания детей в группах воспитателей групп.

12. Ответственным за организацию питания в группах (воспитателям):

- своевременно предоставлять ответственному лицу заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количество дней отсутствия.
- размещать в приемной группы ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
- осуществлять руководство организацией питания в группах;
- подачу блюд осуществлять в следующем порядке: во время сервировки ставят на столы хлебные тарелки с хлебом, разливают III блюдо, подается первое блюдо, дети рассаживаются и начинают прием пищи, по мере употребления блюда воспитанниками, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого, подается второе блюдо, прием пищи заканчивается употреблением третьего блюда;
- создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- осуществлять работу по формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

13. Помощникам воспитателей:

- обрабатывать столы перед и после каждого приема с применением дезинфицирующих средств;
- тщательно вымыть руки и надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

14. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены, согласно



Н.Н. Данилина

- Мед Лауеркоба М.Ю
- Мед Асимова Т.В.
- А Дрышкина А.А.
- Воспитатель Востриковская Р.Р.
- Самуи Самуилова Т.Н.
- Таб - Таблочева И.А.
- Хар Харламова Е.Н.
- Хар - Хаткина Е.В.
- Шимов Шимов А.В.
- Сур Строганова Т.А.
- Хар Харкомова
- Хар Харламова
- Хар Хомченко А.А.
- Хар Хрюжкова Ю.В.
- Сам - Самуилова Е.М.