

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 6
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН
СТАНИЦА СТАРОЩЕРБИНОВСКАЯ**

ПРИКАЗ

от «09» января 2023 года

№ 27

ст-ца Старощербиновская

**Об организации питания детей
МБДОУ ЦРР-детский сад № 6 ст. Старощербиновская**

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 муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка – детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская (далее ДОУ) в 2023 году п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти 12-ти часовым режимом функционирования», утверждённым заведующим муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка – детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская.

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».

3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 год (приложение №1).

4. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 2).

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

6. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 4).

7. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Березовскую Е.А. в случае ее отсутствия (болезнь, ежегодный отпуск и пр.) на работника, исполняющего её обязанности.

8. Ответственному за питание:

8.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- 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 ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции - входной контроль и т.д.)

8.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3- до 8 лет меню – требование составляется отдельно;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи кладовщика, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего;

- изменение в меню – требование вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

8.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню (ответственный за питание).

8.4. Возврат и добор продуктов, в случае изменения количества детей оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

9. Ежедневно до 7.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде и в приемных групп (ответственный за питание, воспитатели групп)

10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством, кладовщику:

10.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

10.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Е.А. Березовскую.

10.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУЦРР-детский сад № 6 ст. Старощербиновская и поставщика.

10.4. При получении пищевых продуктов кладовщик Березовскую Е.А. проводит органолептическую оценку их доброкачественности.

10.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 пред-

шествующего дня, указанного в меню.

10.6. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

11. Работникам пищеблока:

Поварам и кухонным рабочим Меркуловой Е.А., Шершуновой О.В. кладовщику Березовской Е.А.

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел согласно утвержденному графику (приложение № 2);

- 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 (приложение № 3);

- раздеваться в специально отведенном месте.

11.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности,

- должностные инструкции,

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

12. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

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

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре.
- о фактическом присутствии детей с отметкой в меню - требовании под личную подпись;
- 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.
- во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13. Колесниковой Л.А. заместителю заведующей:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.


Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

14. Делопроизводителю Шестаковой Н.В. ознакомить с настоящим приказом всех сотрудников учреждения, указанных в данном приказе под роспись.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и заведующую хозяйством Березовскую Е.А.

И.о. заведующего муниципального бюджетного
Дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребенка - детский сад № 6
муниципального образования
Щербиновский район
станция Старощербиновская



Л.А. Колесникова