

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №13
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН
СЕЛО ШАБЕЛЬСКОЕ**

ПРИКАЗ

от 19 января 2023 года

№ 21 - О

с. Шабельское

**Об организации питания детей
МБДОУ детский сад № 13 с. Шабельское**

С целью организации сбалансированного 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 детский сад №13 муниципального образования Щербиновский район село Шабельское (далее ДОУ) в 2023 году

п р и к а з ы в а ю:

1. Продолжать осуществлять 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 1).
4. Назначить ответственной за организацию питания воспитанников в ДОУ медицинскую сестру Антонченко С. И.
5. Определить для ответственной за организацию питания воспитанников медицинской сестрой Антонченко С. И. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 5.1. 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 $+2^{\circ}$ - $+6^{\circ}$;
- 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, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.).

5.2. 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 ДОУ;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

5.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

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

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

7. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Группа	Воспитатели	Младший воспитатель
1 младшая группа	Давиденко Н. Г., Кудряшова Н. Ю..	Пташник Л. К.
Средняя группа	Плескачева М. А. Кудряшова Н.Ю.	Гончарова Е.Н.
Старшая группа	Лях С. П. Понибратец Д.П.	Кирпун И. И.
Подготовительная группа	Давиденко Е.Л. Понибратец Д.П.	Марфенко Т. В.

- 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 отсутствии 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 пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Антонченко С. И. 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;
- 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.

8. Медицинской сестре Антонченко С. И. и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Заведующему хозяйством Зайцевой Н.Н.:

- 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;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

10. Кладовщику Зайцевой Н. Н.:

- организовать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- 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;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

11. Работникам пищеблока кладовщику Зайцевой Н.Н. и повару Плашкаревой В. Н.:

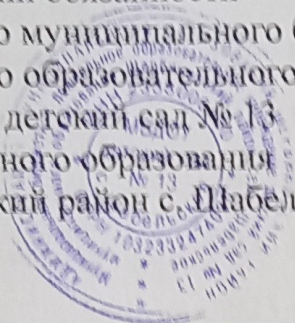
- - работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
 - 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;
- раздеваться в специально отведенном месте.

12. В 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;
- 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 хранится в холодильнике в медицинском блоке);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.
14. Ответственность за исполнение приказа возложить на ответственных лиц.
15. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.
16. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Исполняющий обязанности
заведующего муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 13
муниципального образования
Щербиновский район с. Пабельское



Я. И. Мышакина

С приказом ознакомлен(а):

19.01.2023	дата	2023 г.	Подпись	Е.И. Давыденко	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Маму	Тихомирова В.А.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Сереф	Серефенко О.И.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Али	Алимовичев С.В.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Даву	Давыденко И.Т.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Мил	Маркина И.Е.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Аврам	Зайцева Н.Н.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Тей	Томарово Е.Н.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Фил	Иванович Л.К.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Кур	Куркин И.И.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Мель	Мельников Т.В.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Смир	Смирнова И.И.	Ф.И.О.
19.01.2023	дата	2023 г.	Смир	Смирнова И.И.	Ф.И.О.