

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С.КОНСТАНТИНОВКА»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

«02» сентября 2024

№ 135

Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году

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 обучающихся, утвержденным приказом заведующего от 22.01.2021 № 40/1, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания обучающихся детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году питание обучающихся в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим.
2. Установить четырехразовое питание обучающихся с режимом пребывания 10,5 часов: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.
3. Утвердить:
 - 3.1. График приема пищи обучающихся по возрастным группам (приложение 1);
 - 3.2. График закладки продуктов питания (приложение 2);
 - 3.3. График выдачи пищи по группам с пищеблока (приложение 3);
 - 3.4. Объем порций для питания обучающихся (приложение 4).
4. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Чиженко А.С., в ее отсутствие на заведующего хозяйством Акишову Е.А. Ответственным за организацию питания руководствоваться в своей деятельности положением об организации питания обучающихся, утвержденного приказом заведующего от 06.06.2024 № 114.
5. Ответственному за организацию питания Чиженко А.С.:
 - 5.1. Составлять меню-требование и представлять заведующему ДООУ для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 5.2. Изменения в меню вносить только по согласованию с заведующим ДООУ;
 - 5.3. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставлять норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню должны быть проставлены подписи заведующего ДООУ, медсестры, заведующего хозяйством (кладовщика), повара, принимающего продукты со склада;
 - 5.4. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам Рудич Л.А., Федоренко С.Ю., кухонному рабочему Баздыревой А.А.:
 - 6.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- 6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - 6.4. Выдавать готовую продукцию только после проведения контроля бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 6.5. Раздеваться в специально отведённом для этого месте.
7. Кладовщику Акишовой Е.А.:
- 7.1. Следить за своевременностью доставки продуктов в ДООУ, точностью веса, количеством и качеством ассортимента;
 - 7.2. Производить выдачу продуктов на следующий день со склада в пищеблок с 15:00ч до 16:00ч;
 - 7.3. Возврат и добор продуктов со склада, при необходимости, оформлять накладной не позднее 09.00 ч;
 - 7.4. При обнаружении некачественных продуктов или их недостатке оформить акт, подписанный представителями учреждения и поставщика.
8. Работникам пищеблока Рудич Л.А., Федоренко С.Ю., Баздыревой А.А. иметь в наличии на пищеблоке:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график закладки продуктов питания;
 - график выдачи пищи по группам;
 - объем порций для питания;
 - суточные пробы за последние 48 часов.
9. Медицинской сестре Чиженко А.С. осуществлять контроль:
- технологии приготовления пищи;
 - режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
 - температурного режима в холодильном оборудовании с отметкой в журнале;
 - температурного режима и влажности в складских помещениях;
 - качественного и количественного состава рациона питания, с ведением Ведомости контроля за рационом питания.
10. Назначить ответственными за организацию питания детей каждой группы воспитателей:
- 10.1. Первая младшая группа «Пчелки»: воспитатели Полищук С.Ю., Бирюкова А.А.,
помощник воспитателя Котолуп А.В.;
 - 10.2. Вторая младшая группа № 1 «Капитошки»: воспитатели Варакутенко И.Ю., Бирюкова А.А.,
помощник воспитателя Басюк Л.А.;
 - 10.3. Вторая младшая группа № 2 «Солнышко»: воспитатель Тряско С.В.,
помощник воспитателя Костенко А.В.;
 - 10.4. Средняя группа «Звездочки»: воспитатели Карасева А.С., Погребная Н.В.,
помощник воспитателя Годанюк О.В.;
 - 10.5. Старшая группа «Смешарики»: воспитатель Рябцева Т.М.,
помощник воспитателя Дейнекина А.В.;
 - 10.6. Подготовительная группа «Винни-Пушки»: воспитатели Исмаилова С.Э., Погребная Н.В.
помощник воспитателя Компанийцева Е.П.
11. Воспитателям и помощникам воспитателя, во время приема пищи воспитанниками, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Ответственность за исполнением настоящего приказа возложить на медицинскую сестру Чиженко А.С.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



А.Д. Якушенко

Приложение 1
к приказу № 135
от «02» сентября 2024 г.

График приема пищи обучающихся по возрастным группам

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1 младшая	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	11 ⁵⁰ -12 ¹⁰	12 ²⁰ -15 ³⁵
2 младшая	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	11 ⁵⁵ -12 ²⁰	15 ²⁰ -15 ³⁵
Средняя	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	11 ⁵⁵ -12 ²⁰	15 ²⁰ -15 ³⁵
Старшая № 1	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	12 ⁰⁵ -12 ²⁵	15 ²⁰ -15 ³⁵
Старшая № 2	8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	12 ⁰⁵ -12 ²⁵	15 ²⁰ -15 ³⁵
Подготовительная	8 ⁴⁰ -8 ⁵⁵	10 ⁴⁰ -10 ⁴⁵	12 ²⁰ -12 ⁴⁰	15 ²⁰ -15 ³⁵

Приложение 2
к приказу № 135
от «02» сентября 2024 г.

График закладки продуктов питания

Время	Наименование продуктов
7:00	Мясо в 1-е блюдо
7:30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9:00	Сахар в 3-е блюдо
10:00-11:00	Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
11:10	Масло сливочное во 2-е блюдо
12:00	Тесто для выпечки
13:00	Продукты для полдника

Приложение 3
к приказу № 135
от «02» сентября 2024 г.

График закладки продуктов питания

Время	Наименование продуктов
7:00	Мясо в 1-е блюдо
7:30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9:00	Сахар в 3-е блюдо
10:00-11:00	Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
11:10	Масло сливочное во 2-е блюдо
12:00	Тесто для выпечки
13:00	Продукты для полдника

Приложение 4
к приказу № 135
от «02» сентября 2024 г.

График выдачи пищи по группам с пищеблока

ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1 младшая	8-00	10-20	11-30	14-50
2 младшая	8-05	10-23	11-35	14-55
Средняя	8-10	10-26	11-40	15-00
Старшая № 1	8-15	10-29	11-45	15-05
Старшая № 2	8-20	10-32	11-50	15-10
Подготовительная	8-25	10-35	11-55	15-15

Объем порций для питания обучающихся

Наименование блюд	2-3 года	3-7 лет
Каши молочные	180	200
Чай, кофейный напиток, какао, кисломолочные продукты, компот, кисель	150	180
Супы	180	200
Мясные, рыбные блюда	60	80
Гарниры	110	130
Фрукты	90	95
Соки	90	90
Салаты	40	60
Хлеб пшеничный	50	60
Хлеб ржаной	30	40