

Российская Федерация
Краснодарский край
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка- детский сад № 3»

Приказ

№ 328

01.09.2023 г.

Об организации питания детей
МБДОУ «ЦРР- д/с № 3»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10 дневным меню, выполнением норм, калорийности, технологических карт, а также осуществления контроля по организации горячего питания в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования, утверждённым заведующим МБДОУ «ЦРР – д/с № 3» Крыниной Н.Г.
2. Всем работникам МБДОУ «ЦРР - д/с № 3» строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить технологические карточки для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год.
6. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Л.А.Переволока.
 - 6.1. Ответственному за питание Л.А. Переволока:
 - 6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 6.3. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи бухгалтера, старшей медсестры, кладовщика, старшего повара, принимающих продукты из склада.

6.4. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

6.6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

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

6.8. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность, кладовщик Гутарева В.В.

6.9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «ЦРР - д/с № 3» и поставщика.

6.10. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 14.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

6.11. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Л.А.Переволока или членов комиссии по питанию.

6.12. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Л.А.Переволока.

6.13. Старшему повару Ивкиной Е.Н., поварам Зубковой О.Н., Мирошниченко И.М., Ромашевой А.А. необходимо:

6.14. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.15. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.16. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.17. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

7.1. Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

7.2. Картотеку технологии приготовления блюд;

7.3. Медицинскую аптечку;

7.4. График выдачи готовых блюд;

7.5. Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

7.6. Суточную пробу за 2 суток;

7.7. Вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

- 8.1. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - 8.2. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - 8.3. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
 - 8.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - 8.5. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - 8.6. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - 8.7. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - 8.8. Получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - 8.9. Соблюдать питьевой режим в группах;
 - 8.10. Не допускать присутствие детей на пищеблоке.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру Л.А.Переволока.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МБДОУ «ЦРР – д/с № 3»



Н.Г. Крынина

С приказом ознакомлены: