

ПРИКАЗ

04.09.2023г.

№127

«Об организации питания детей в детском саду в 2023-2024 учебном году»

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников в 2023 – 2024 учебном году, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.1.3049-13, Уставом ДООУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 04.09.2023 года четырехразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак (при наличии денежных средств), обед, полдник) за счет средств бюджета воспитанников учреждения, в соответствии с «Меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования».

2. Утвердить:

2.1. План-график контроля организации питания в МДОУ детский сад №54 «Жемчужинка» на 2023-2024 учебный год (Приложение 1);

2.2. План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение 2);

2.3. График питания детей в группах;

2.4. График выдачи готовой пищи с пищеблока в группы.

3. Всем сотрудникам ДООУ ответственным за организацию питания воспитанников строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2660-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

4. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду на Кашенко Т.Н.

4.1.Кладовщику Кашенко Т.Н. осуществлять систематический контроль за качественным приготовлением пищи:

- нормы закладки продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа;
- поступлением продуктов питания в соответствии, в случае не привоза продуктов питания своевременное оформление соответствующей отметки в и составление акта;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- при обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщать руководителю;
- технологией приготовления пищи воспитанникам в соответствии технологическим картам;
- своевременным и в полном объеме ведением документации на пищеблоке.

Контролировать и требовать на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;
- работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в отдельном помещении;
- обеспечивать на пищеблоке экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
- иметь на пищеблоке:
 - картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиН 1.2.4.2660-10;
 - журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;
- нормы закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал контроля за доброкачеством готовых блюд;

4.2. Кладовщику Кащенко Т.Н. своевременно подавать заявку на продукты питания.

4.3. При изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки (не позднее 12.00 часов рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги).

4.4. Ежедневно в 7:00 утра вывешивать меню на специальных информационных стендах, расположенных на раздаче пищеблока и по всем группам.

4.5. Вести табель посещаемости детей.

4.6. Вести отчетную документацию в соответствии (тетрадь учета количества детей по дням и группам).

4.7. Старшему воспитателю Достовой О.В. систематически привлекать представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии: заведующая И.В. Хлюстова

Члены комиссии: повар Ловлинская В.И., Кащенко Т.Н.

5.1. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии МДОУ детский сад №54 «Жемчужинка» согласно плану работы. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

5.2. Утвердить график контроля за закладкой основных продуктов:

Ежедневно – ответственный за питание – кладовщик – Кащенко Т.Н.

5.3. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за питание, производить записи в специальном журнале «Закладка продуктов», который хранится на пищеблоке. Ответственность за ведение журнала возложить на кладовщика Кащенко Т.Н.

5.4. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

6. В целях осуществления контроля за организацией питания в ДОУ создать комиссию в составе:

Председатель – заведующая И.В. Хлюстова

Члены комиссии: повар Ловлинская В.И., кладовщик Кащенко Т.Н.

6.1 Комиссия работает в соответствии с «Положением об организации детского питания», «Положением об административном контроле организации питания и качества питания в МДОУ детский сад №54 «Жемчужинка» согласно графику. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

7. Ежеженедельно, проводить административные совещания при заведующей с обязательным отчетом комиссий по контролю за организацией качественного питания воспитанников.

8. Старшему воспитателю Достовой О.В. - 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 ДОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

9. Старшему воспитателю Достовой О.В. и воспитателям всех возрастных групп строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи.

10. Воспитателям всех возрастных групп возложить персональную ответственность за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в ДОУ с

фактическим присутствием детей, наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б, работу с родителями (законными представителями) о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей (законных представителей)), введение журнала звонков от родителей о не выходе ребенка по каким-то причинам.

11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников группы на воспитателей групп.

12. Воспитателям и помощникам воспитателя:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах 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 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм 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 приемом пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту)
- усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке;
- помощнику воспитателя получать пищу одетым строго по форме (фартук, косынка, тапочки без каблука с задником).

13. Завхозу Ивинских А.С.:

- своевременно создать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования, переданного, а также его использования по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием предоставленных ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

14. Рекомендовать работникам пищеблока:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд, отдельное приготовление пищи на сотрудников и детей. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- вести необходимую документацию.

15. Ответственному за сайт Достовой О.В. обеспечить обновление информационного блока на сайте «Организация питания в ДОУ».

16. Общий контроль над организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

Заведующая МДОУ детский сад № 54 «Жемчужинка»

И.В. Хлюстова

С приказом ознакомлены:

Кашенко Т.Н.
Ивинских А.С.
Достова О.В.

