

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад комбинированного вида № 10 «Ивушка»
(МБДОУ детский сад № 10 «Ивушка»)
ПРИКАЗ

29.08.2023

№ 145

Об организации питания детей
в ДОУ на 2023-2024 учебный год

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ в соответствии с нормативно-правовыми документами, регулирующими организацию рационального питания детей в дошкольном учреждении, а также для усиления контроля за расходованием денежных средств на питание,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию рационального питания детей, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания возложить на медсестру, сотрудника ГБУЗ СК «Детская больница» г. Ессентуки Громыко Надежду Ефимовну и заместителя заведующего по АХР Корецкую Наталью Павловну.
2. Гайко Н.А.кладовщику
 - вести «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» в соответствии с установленными требованиями;
 - предоставлять поставщикам требование-заявку на поставку необходимых продуктов питания на неделю или месяц;
 - контролировать соответствие поставляемой продукции требуемому в заявке набору продуктов;
 - принимать продукты только при наличии правильно оформленных сопроводительных документов (удостоверения качества, сертификаты соответствия и др.), при соответствии продуктов требованиям государственных стандартов;
 - строго соблюдать сроки хранения и своевременное использование скоропортящихся продуктов;
 - соблюдать условия хранения, поддержание нужной температуры на складе; обеспечивать изолированное содержание продуктов;
 - принимать на ответственное хранение поступающее продовольственное сырьё и пищевых продукты от поставщиков;
 - выдавать продукты в соответствии с меню-требованием на пищеблок,
 - хранить документы, подтверждающие качество получаемых продуктов и сырья в течение 1 месяца после их списания;
 - передавать платёжные и учётные документы в МУЦ г. Ессентуки;
3. Ефремовой Е.Н. шеф-повару

- получать продукты питания и сырья от кладовщика,
- строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню-раскладке;
- нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;
- строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
- проводить прием молочной и хлебобулочной продукции в утренние часы от поставщика, осуществляя визуальный осмотр качества и целостности упаковочной тары молочной продукции. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском в группы кипятить в посуде, предназначенной только для этой цели; потери при кипячении молока составляют 5%;
- строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение);
- ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН.
- не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды и вне графика;
- применять для мытья и дезинфекции посуды, оборудования, помещений пищеблока моющие средства, разрешенные правилами СанПиН.
- выполнять работы по мытью и дезинфекции в соответствии с правилами СанПиН.
- контролировать соблюдение графика получения пищи группами, доведение норм питания до каждого ребенка;
- выполнять нормы СанПиН, работать с проверяющими по качеству и технологии приготовления пищи.

4. поварам:

- строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню-раскладке;
- нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;
- строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
- проводить прием молочной и хлебобулочной продукции в утренние часы от поставщика, осуществляя визуальный осмотр качества и целостности упаковочной тары молочной продукции. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- молоко, поступающее в пакетах, перед отпуском в группы кипятить в посуде, предназначенной только для этой цели; потери при кипячении молока составляют 5%;
- строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение);
- ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН.
- не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды и вне графика;
- применять для мытья и дезинфекции посуды, оборудования, помещений пищеблока моющие средства, разрешенные правилами СанПиН.
- выполнять работы по мытью и дезинфекции в соответствии с правилами СанПиН.

8. Краснянской М.В. экономисту:

- планировать финансирования питания детей на год, квартал, месяц с составлением и утверждением всех соответствующих документов, доведение контрольных и плановых сумм до зам по АХР и медсестры для заключения договоров и составления примерного циклического меню;
- вести отчетность по расходованию средств на питание детей, расчетов затрат по питанию за год, квартал, месяц, в том числе на одного ребенка, учет источников финансирования;
- работать с проверяющими финансово-хозяйственную деятельность учреждения по вопросам питания;
- контролировать уровень бюджетного финансирования питания, ежедневно просчитывать стоимость питания.

9. Воспитателям возрастных групп обеспечить:

- организацию процесса кормления в детском саду (организацию дежурств детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребенка при приеме пищи)
- доведение объема порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;
- при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям;
- требовать от работников пищеблока выдачи пищи на группу в строго в соответствии с нормами питания;
- информировать родителей об организации питания.

10. Помощникам воспитателей возрастных групп возложить ответственность за:

- получать пищу с пищеблока в спецодежде строго по графику;
- соблюдать сервировку стола;
- использовать промаркированную посуду и ветошь строго в соответствии с маркировкой и правилами СанПиН;
- доводить пищу до детей в соответствии с нормами;

- учить детей совместно с воспитателем правилам сервировки и культуре приема пищи;
- осуществлять мытье и дезинфекцию посуды, столов, группового помещения в соответствии с правилами СанПиН;
- соблюдать питьевой режим, использовать бутилированную воду установленную в кулеры, или давать детям только кипяченую воду; получать воду на пищеблоке в специально для этого предназначенную и промаркированную посуду.

11. Питание детей организовать посезонно. Установить сроки сезонов: зимне-весенний сезон летне-осенний.

12. Разработать меню приготавливаемых блюд с учётом имеющейся картотеки блюд и возможностей учреждения по поставке продуктов питания в рамках имеющегося финансирования ответственный – медсестра Громыко Н.Е..

13. Утвердить следующий график питания на 2023-2024 учебный год: группа № 1,2,3,5,4,7,6,8,9,10 (режим работы 12 часов) – четырёхразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 младшая группа № 6	8.00 - 8.30	11.40.-12.10.	15.00.-15.25.	17.05.-17.25
1 младшая группа № 1	8.00. – 8.30.	11.45.- 12.15.	15.00.- 15.25.	17.05.- 17.25.
Средняя группа № 8	8.05. – 8.35.	11.50.- 12.20.	15.05.- 15.30.	17.10.- 17.30.
Средняя группа № 10	8.05. – 8.35.	11.55. – 12.25.	15.05. – 15.30.	17.10.- 17.30.
Старшая группа № 5	8.10. – 8.40.	12.00. – 12.30.	15.10. – 15.35.	17.15.- 17.35.
Старшая группа № 9	8.10. – 8.40.	12.05. – 12.35.	15.10. – 15.35.	17.15.- 17.35.
Старшая группа №7	8.15. – 8.45.	12.10. – 12.40.	15.15. – 15.40.	
Подготовительная группа № 2	8.15. – 8.45.	12.15. – 12.45.	15.15. – 15.40.	17.20.- 17.40.
Подготовительная группа № 3	8.20. – 8.50.	12.20. – 12.50	15.20. – 15.50.	17.20.-17.40
Подготовительная группа № 4	8.20.- 8.50.	12.25.- 12.55.	15.20.- 15.50.	17.20.-17.40

14. Утвердить следующий график выдачи продуктов с пищеблока на группы на 2023 – 2024 учебный год для детей по возрастам: (соответственно завтрак, обед, полдник, ужин)

	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 младшая группа № 1	8.00.	11.40.	15.00.	17.05.
2 младшая группа № 6	8.00.	11.45.	15.00.	17.05.
Средняя группа № 8	8.05.	11.50.	15.05.	17.10.

Средняя группа № 10	8.05.	11.55.	15.05.	17.10.
Старшая группа № 5	8.10.	12.00.	15.10.	17.15.
Старшая группа № 9	8.10.	12.05.	15.10.	17.15.
Старшая группа № 7	8.15.	12.10.	15.15.	
Подготовительная группа № 4	8.15.	12.15.	15.15.	17.20.
Подготовительная группа № 2	8.20.	12.20.	15.20.	17.20
Подготовительная группа № 3	8.20.	12.25.	15.20.	

15. Горячие блюда при доведении их детям должны иметь температуру 40-45о С

16. Ответственным за отбирание суточной пробы готовой продукции назначить: поваров в соответствии с графиком работы

17. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять

шеф- повару Ефремовой Е.Н.

18. Ответственным за проведение инструктажа по отбиранию и хранению суточных проб назначить медсестру Громько Н.Е.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий:



Г. В. Волошенко