

П Р И К А З

от 09.01.2025 года

№ 7

Об организации питания в МБДОУ д/с № 8

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля, **приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 09.01.2025 г. цикличное десятидневное меню для питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих с 10,5 часовым пребыванием в МБДОУ «Детский сад № 8 Белоглинского района».

2. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с утвержденным «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих детский сад с 10,5 часовым режимом функционирования пребыванием детей.

Изменения в меню допускается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ д/с № 8 Е.А.Савченко.

Утверждает меню Заведующий накануне предшествующего дня, указанного в меню, в случае изменения в меню предоставить письменное обоснование изменений.

3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру МБДОУ д/с № 8.

4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе): 8.30 – 9.00
- обед: 11.50 – 13.00
- усиленный полдник: 15.30- 16.00

5. Ответственной за питание медицинской сестре МБДОУ д/с № 8 Н.В.Каштановой:

5.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, в присутствии заведующей, поваров.

5.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество порций используемых продуктов,
- указывать в конце меню количество применяемых порций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и утверждается заведующей.

5.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 час.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщик:

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

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Н.В.Жильцова. Продукты без соответствующих документов (качественное удостоверение, сертификаты и т.д.) строго запрещаются использовать в питание детям.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется представителями совета по питанию и кладовщиком.

6.4. Получение продуктов производит кладовщик Н.В.Жильцова – материально ответственное лицо.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по закладке основных продуктов в котел. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в медицинском кабинете, ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру МБДОУ д/с № 8.

8. Поварам: Рыбалкиной Л.Ф. и Варавиной Е.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска (овощи)

7.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – на тесто для выпечки;

10.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку в котел в присутствии членов комиссии.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой: воспитатель, председатель ППО Егорова И.Н., инструктор по ФК, член ППО Орлова Е.И., бухгалтер МКУ ЦБ образования Гиззатулина Ю.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

10. Кладовщику Н.В.Жильцовой ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ образования.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- завтрак 8.10-8.30, обед 11.30 – 12.00, уплотненный полдник 15.00-15.20.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточная проба на 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться непосредственно на пищеблоке и хранить там свои личные вещи.

14. Ответственность за питание на каждой возрастной группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и старшую медицинскую сестру.

16. С приказом ознакомить всех работников детского сада, копию разместить на пищеблоке.

Заведующий МБДОУ д/с № 8



Е.А.Савченко