

П Р И К А З

от 09 января 2024 г.

№ 23 – о

г. Ессентуки

Об организации питания детей в МБДОУ
детском саду № 16 «Ласточка» в 2024 году

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ детском саду № 16 «Ласточка» в соответствии с нормативно-правовыми документами, регулирующими организацию рационального питания детей в дошкольном учреждении, а также для усиления контроля по расходованию 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 (по согласованию) и заместителя заведующего по АХР Пчелинцеву Ольгу Николаевну
2. Медицинской сестре:
 - разрабатывать и вносить изменения в десятидневные перспективные сезонные меню, разнообразить блюда в соответствии с физиологическими потребностями в пищевых веществах и нормах питания,
 - при составлении меню руководствоваться Сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, /пол. редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
 - разрабатывать технологические карты на новые блюда на основе выше указанного Сборника рецептов с указанием № рецептуры и технологии изготовления;
 - составлять ежедневное меню-раскладку в соответствии с 10-дневным меню;
 - анализировать и контролировать выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка по накопительной ведомости расхода продуктов один раз в 10 дней, при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
 - составлять отчет для Управления образования по выполнению натуральных норм питания один раз в месяц;
 - осуществлять ежедневный осмотр работников пищеблока, результаты осмотров записывать в журнале здоровья;
 - осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности блюд в журнале по контролю за доброкачеством готовых блюд;
 - проводить С-витаминазацию холодных напитков (третьих блюд);
 - вывешивать ежедневно меню для родителей, подписанное заведующей, с указанием даты, выхода каждого блюда и стоимости детодня;
 - контролировать соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности;
 - контролировать санитарное состояние пищеблока: ежедневно проверять качество уборки, соблюдение правил мытья посуды, использование разрешенных моющих средств;
 - контролировать сроки прохождения медосмотра работниками пищеблока;
 - контролировать знание и выполнение СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодёжи" и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" всеми сотрудниками учреждения;

- контролировать организацию питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведение пищи до детей в соответствии с возрастными нормами;
- контролирует качество получаемой продукции, условия хранения и сроки реализации;
- контролирует правильность отбора и хранения суточных проб (48 часов), обработку тары для проб;
- вести ежедневно бракераж сырых продуктов и готовых блюд, сверять бракераж с меню-раскладкой, набор продуктов по меню – с бракеражным журналом;
- контролировать соблюдение графика получения пищи группами, доведение норм питания до каждого ребенка;
- контролировать закладку продуктов на пищеблоке;
- осуществлять контроль за качеством поступающих в учреждение продуктов и наличием, и соответствием сопроводительных документов.

3. Де, заместителю заведующего по АХР:

- вести Журнал бракеража продуктов и сырья, поступающих на пищеблок, 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;
- обеспечивать разнообразный ассортимент овощей, достаточное количество соков (фруктов).

4. Багдасарян Армине Рафиковне, Леонтьевой Светлане Геннадьевне, 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;
- 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 касетницах, 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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 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.

5. Установить следующий график приёма пищи детей по возрастным группам:

№ группы, название, возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
№ 2 «Весёлая семейка» (1-3 года)	08.30	10.30	11.45	15.30	18.00
№3 «Непоседы» (3-4 лет)	08.30	10.30	12.00	15.30	18.00
№1 «Солнышко» (4-5 лет)	08.30	10.30	12.10	15.30	18.00
№ 4 «Непоседы» (4-5 лет)	08.30	10.30	12.10	15.30	18.00
№ 6 «Знайки» (5-6 лет)	08.30	10.30	12.20	15.30	18.00
№ 5 «Фантазёры» (6-7 лет)	08.30	10.30	12.30	15.30	18.00

6. Установить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

График выдачи пищи.					
№ группы, название, возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 2 раннего возраста «Весёлая семейка» (1-3 года)	08.10	10.00	11.45	15.00	17.30
Группа №3 II младшая «Непоседы» (3-4 лет)	08.10	10.00	11.50	15.00	17.30
Группа №1 средняя «Солнышко» (4-5 лет)	08.15	10.05	11.55	15.00	17.30
Группа № 4 средняя «Непоседы» (4-5 лет)	08.15	10.05	12.00	15.00	17.30
Группа № 6 старшая «Знайки» (5-6 лет)	08.20	10.10	12.10	15.00	17.30
Группа № 5 подготовительная «Фантазёры» (6-7 лет)	08.20	10.10	12.15	15.00	17.30

7. Горячие блюда, при доведении их детям, должны соответствовать температуре 40-45 градусов.

8. Воспитателям всех возрастных групп:

- обеспечить организацию процесса кормления детей в группе (организация дежурства детей, сервировка стола, эстетика оформления места приема пищи, правила культуры еды и др.);
- доводить пищу до детей в полном объеме в соответствии с возрастными физиологическими нормами;
- требовать от работников пищеблока выдачи пищи на группу в строгом соответствии с нормами питания, при необходимости осуществлять проверку объема разовых порций и объемов выданного на группу питания;
- информировать родителей об организации питания в МБДОУ.

9. Помощникам воспитателей:

- 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, давать детям только кипяченую воду; получать воду на пищеблоке в специально для этого предназначенную и промаркированную посуду.

10. Экономисту Трудковой Татьяне Васильевне:

- контролировать уровень бюджетного финансирования питания, ежедневно просчитывать стоимость питания.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Н.Ю. Малахова