

П Р И К А З

от 09 января 2023 г.

№ 22 – о

г. Ессентуки

Об организации питания детей в МБДОУ
детском саду № 16 «Ласточка» в 2023 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 Егорову Ирину Анатольевну (по согласованию) и заместителя заведующего по АХР Волошину Валентину Геннадиевну.

2. Егоровой Ирине Анатольевне, медицинской сестре:

- разрабатывать и вносить изменения в десятидневные перспективные сезонные меню, разнообразить блюда в соответствии с физиологическими потребностями в пищевых веществах и нормами питания,

- при составлении меню руководствоваться Сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна./

- разрабатывать технологические карты на новые блюда на основе выше указанного Сборника рецептур 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 доброкачественностью готовых блюд;

- проводить С-витаминизацию 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 молодежи" 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. Волошиной Валентине Геннадиевне, 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 питания детей по возрастным группам:

Возрастная группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа раннего возраста (№2)"Весёлая семейка"	8.20.- 8.55.	10.00	12.00.- 12.40.	15.25.- 15.50.	18.00- 18.30	
2-я младшая группа (№1)"Солнышко"	8.20.- 8.55.	10.00	12.00.- 12.40.	15.25.- 15.50.	18.00- 18.30	
Средняя группа (№3)"Непоседы"	8.20.- 8.55.	10.10	12.10.- 12.50.	15.25.- 15.50.	18.00- 18.30	
Средняя группа (№4)"Почемучки"	8.25.- 8.55.	10.20	12.40.- 13.10.	15.25.- 15.50.	18.00- 18.30	
Старшая гр. (№6)" Фантазёры"	8.30.- 8.55.	10.20	12.40.- 13.10.	15.25.- 15.40	18.00- 18.30	
Подготовительная гр. (№5)" Знайки"	8.30.- 8.50.	10.30	12.45.- 13.15.	15.25.- 15.40.	18.00- 18.30	20.30- 21.00

6. Установить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

Возрастная группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа раннего возраста (№2)"Весёлая семейка"	8.05	10.00	11.40	15.00	18.00	20.30.
2-я младшая группа (№1)"Солнышко"	8.05.	10.00	11.45.	15.00.	18.00	
Средняя группа (№3)"Непоседы"	8.10.	10.00	11.50.	15.05.	18.05	
Средняя группа (№4)"Почемучки"	8.15.	10.00	12.10.	15.10	18.05	
Старшая гр. (№6)" Фантазёры"	8.20.	10.00	12.20.	15.15.	18.10	
Подготовительная гр. (№5)" Знайки"	8.20.	10.00	12.25.	15.15.	18.10	

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 Волошиной Валентине Геннадиевне:

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

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



[Handwritten signature]

Н.Ю. Малахова

С приказом «Об организации питания детей в МБДОУ детском саду № 16 «Ласточка» ознакомлены:

Волошина В.Г. *[Signature]*
Алифирова Т.П. *[Signature]*
Арсланбекова А.И. *[Signature]*
Багдасарова Е.Н. *[Signature]*
Бутакова В.А. *[Signature]*
Каюшниковна Н.О. *[Signature]*
Маменко Н.А. *[Signature]*
Минтеева О.В. *[Signature]*
Пахно Е.Н. *[Signature]*
Самохина Е.В. *[Signature]*
Сурикова Н.С. *[Signature]*
Синайко В.В. *[Signature]*
Троцевская М.А. *[Signature]*
Федосеева О.А. *[Signature]*

Багдасарян А.Р. *[Signature]*
Григорьева С.Н. *[Signature]*
Гнедаш Л.В. *[Signature]*
Денисова Г.В. *[Signature]*
Дьяков С.В. *[Signature]*
Дьякова Г.П. *[Signature]*
Кочетова Т.В. *[Signature]*
Лаврова С.С. *[Signature]*
Леонтьева С.Г. *[Signature]*
Оганнисян А.М. *[Signature]*
Омельченко Э.Г. *[Signature]*
Пчелинцева О.Н. *[Signature]*
Якубовская Л.Н. *[Signature]*