

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Солнышко» с. Нюрдор-Котья

ПРИКАЗ

от 30 сентября 2024 года

№ 55-ОД

Об организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания детей и сотрудников, утвержденным приказом заведующего от 30.08.2022 г № 65-ОД, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МДОУ д/с «Солнышко» с. Нюрдор-Котья, реализующего образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей в ДОУ;

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;

3. Возложить ответственность за организацию питания на повара Л.В. Лаврентьеву.;

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак – 08.10 – 08.30;

Второй завтрак – 09.45 - 9.55

Обед – 11.30 – 12.15;

Полдник – 15.00 – 15.15;

5. Ответственному за составление меню-требований О.М. Поскребышевой:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара.

5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

6. Повару Л.В. Лаврентьевой, заведующему хозяйством Л.Н. Колупаевой отвечающим за организацию питания в учреждении:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию;

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность заведующего хозяйством Л.Н. Колупаева.;

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (завхоз, повар);

6.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Л.Н. Колупаева – материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.6. Выдачу продуктов заведующему хозяйством Л.Н. Колупаевой из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (повар);

6.7. Повару Л.В. Лаврентьевой строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Л.В. Лаврентьеву.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- повар Л.В. Лаврентьева.;
- ответственный за составление меню- требование О.М. Поскребышева.;
- медсестра С.И. Попова .

7.1. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

8.Заведующему хозяйством Л.Н. Колупаевой ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;

10. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя;

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой;

Заведующий

С.Ю. Коротких

План мероприятий по контролю за организацией питания
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки	Ответственные
	Организационная работа		
1.	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	Август	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания		Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
4.	Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	3 раза в год	Заведующий хозяйством
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
7	Размещение информации на сайте ДОУ	Постоянно	Ответственный за сайт
	Работа с родителями		
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье: -родительские уголки -памятки, буклеты «Правильное питание – залог здоровья» «Путешествие в страну Витаминка» Размещение материалов по теме питания на сайте ДОУ. Проведение тематических бесед и занятий.	1 раз в месяц	Воспитатели
	Работа с кадрами		
1.	Проверка знаний СанПиНа повара.	Сентябрь	Заведующий
2.	Консультация для педагогов: «Организация питьевого режима в ДОУ»	Май	Заведующий
3.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Ноябрь	Заведующий
	Контроль организации питания		
1.	Выполнение норм закладки продуктов, выхода блюд, раздачи готовой продукции с пищеблока	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии

2.	Контроль над качеством поступивших продуктов, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	При поступлении товара	Кладовщик
3.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Постоянно	Заведующий
4.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Постоянно	Заведующий
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Постоянно	Заведующий
6.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Постоянно	Заведующий
7.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
8.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
9.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Постоянно	Заведующий
10.	Контрольные взвешивания порций	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
11.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
13.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
14.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в 10 дней	Завхоз
15.	Организация питьевого режима в детском саду	Постоянно	Заведующий
16.	Контроль за соблюдением работниками пищеблока ТБ	Постоянно	Заведующий