

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка - детский сад № 37
муниципального образования Абинский район

П Р И К А З

от 09.01.2024 года

№ 20

п. Ахтырский

Об организации питания в ДОУ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.023-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством детского питания в 2024 году, **приказываю:**

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центра развития ребенка – детского сада № 37 муниципального образования Абинский район (далее – Положение) и организовать питание в ДОУ в соответствии с Положением, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также циклическим десятидневным меню.
2. Возложить ответственность на кладовщика за:
 - 2.1. разработку циклического десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;
 - 2.3. внесение изменений в утвержденное циклическое десятидневное меню при отсутствии основных продуктов путем организации их замены на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов (только с согласования с заведующим);
 - 2.4. предоставление меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 2.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца на выдачу продуктов детского питания с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.6. возврат и добор продуктов в соответствии с данными о ежедневной посещаемости детей;
 - 2.7. выдачу продуктов с обязательной отметкой «Отпустил» и «Получил» в накладной на отпуск продуктов со склада;
 - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.9. работу с поставщиками продуктов питания;
 - 2.10. своевременную доставку, точность веса и количества, получаемых продуктов;

2.11. прием продуктов, поступающих в ДООУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

2.12. гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в электронной системе управления Россельхознадзора по Краснодарскому краю «Меркурий.ХС»;

2.13. сохранность маркировочных ярлыков (или их копий) до окончания реализации продукции;

2.14. оформление актов при обнаружении некачественных продуктов;

2.15. ведение следующей документации: складского учета остатков продуктов питания, Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок, Журналы учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

3. Утвердить график закладки продуктов в котел (приложение).

4. Поварам:

4.1. разрешается работать только по утвержденному циклическому десятидневному меню;

4.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику закладки продуктов в котел;

4.3. выдачу готовых блюд производить в соответствии с утвержденным графиком;

4.4. строго следовать памяткам и инструкциям, утвержденным для работников пищеблока.

5. Возложить ответственность на повара Горбенко И.С. за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления пищи;

5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;

5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

5.5. проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с последующей отметкой Гигиеническом журнале работников пищеблока.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР за:

6.1. проведение ежедневного осмотра младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с последующей отметкой Гигиеническом журнале работников;

6.2. бесперебойную работу на пищеблоке детского сада холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами пищеблока ДООУ.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности и качества питьевой воды.
8. Возложить ответственность на младших воспитателей за:
 - 8.1. строгое выполнение Графика получения готовых блюд на пищеблоке;
 - 8.2. соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников);
 - 8.3. раздачу пищи только в отсутствие воспитанников за столами;
 - 8.4. соблюдение соответствия порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.В.Власова

С приказом ознакомлены:

Мешникова А.В.
Торбенко И.С.
Траверана Г.В.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу МБДОУ ЦРР –
детский сад № 37
муниципального образования
Абинский район
от 09.01.2024г. № 20

График закладки продуктов в котёл

Время закладки	Наименование продуктов
7.00	Продукты для запуска
7.30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.00	Мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска
10.00 - 11.00	Продукты в первое блюдо, сахар в третье блюдо
11.00	Тесто для выпечки для полдника
13.00	Продукты для полдника