

ПРИКАЗ  
ТШӨКТӨД

г. Инта

«30» августа 2024 г.

№ 217

**Об организации питания воспитанников**

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем сотрудникам учреждения строго соблюдать требования:
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
  - СП 2.4.3648-20 от 28 сентября 2020 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы согласно приложению № 1, приложение № 2.
3. Осуществлять систематический контроль за:
  - графиком закладки продуктов;
  - графиком выдачи готовых блюд;
  - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
  - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
  - соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
  - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° +6°;
  - наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
  - ведение табеля посещаемости детей в группах;
  - ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

отв.: кладовщик Кадырова Е. М.,  
шеф – повар Калугина Т. В.

Срок: постоянно

4. Назначить ответственным за ведение табеля посещаемости детей в группах кладовщика Кадырову Е. М.



5. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования:

- учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- включать набор продуктов для питания работников учреждения входящих во 2-ое блюдо согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего учреждения;

отв. кладовщик Кадырова Е. М.

Срок: постоянно

6. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

отв. кладовщик Кадырова Е. М.

Срок: постоянно

7. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

8. Возложить персональную ответственность на воспитателей всех групп за качество организации питания детей в групповых помещениях в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим.

9. Воспитателям:

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль (в форме наблюдения) за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений по питанию о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- соблюдать питьевой режим в группах.
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

10. Младшим воспитателям:

- соблюдать и исполнять график получения готовых блюд на пищеблоке
- производить раздачу пищи только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

11. Старшему воспитателю строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

12. Заведующему хозяйством Сальниковой О. В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

-



- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, воды и тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

13. Кладовщика Кадырову Е. М. назначить ответственным за:

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- выявление некачественных продуктов питания. Их недостатку оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

14. Кладовщику Кадыровой Е. М.:

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

15. Работникам пищеблока: кладовщику, шеф – повару, поварам, подсобным рабочим:

- работать только по утвержденному заведующим учреждения и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- осуществлять приготовление и раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски) и перчаток.
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

16. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

17. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«ЦРР – детский сад № 31 «Крепыш»



Е.П. Савицкая