

Приказ

от 05.09.2023 г.

г. Новосибирск

№ 45 - ОД

Об организации питания
воспитанников и работников ДОУ
в 2023-2024 учебном году

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 в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 5-и разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» (Приложение № 1).
2. Всем работникам МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка» строго соблюдать требования СанПиН СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
4. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
5. Назначить ответственных за организацию питания в МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка» на:
 - калькулятора, Фомину Ольгу Алексеевну,
 - заместителя заведующего по АХР, Каштанову Валентину Алексеевну,
 - медицинскую сестру, Денисенко Светлану Юрьевну
6. Ответственные за организацию питания несут ответственность: за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания сотрудников ДОУ, взаимодействие с поставщиками.
7. Функциональные обязанности ответственных за организацию питания
 - Осуществлять систематический контроль за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за 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°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
 - 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 ДОО входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка»;
 - представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп и на официальном сайте МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка»
8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и младших воспитателей групп:
- Группа № 1 «Кораблик»**
 воспитатели: Николаева И.И., Алефиренко Ю.Н.
 младший воспитатель: Лысых Е.В.
- Группа № 2 «Рябинка»**
 воспитатели: Алтухова Н.В., Сидорова Л.В.
 младший воспитатель: Щербинина И.В.
- Группа № 3 «Солнышко»**
 воспитатели: Ерина О.В.,
 тьюторы: Солминова Ж.Б., Диринг Т.А., Фолитнова С.А., Федосеева Д.А.,
 Емельянова Е.И., Кузнецова Т.Л.
- Группа № 4 «Золотая рыбка»**
 воспитатели: Ильина А.Ю, Рудковская Т.В.
 младший воспитатель: Пастушкова Н.И.
- Группа № 5 «Капитошка»**
 воспитатели: Шипицина Н.В., Соловьева Т.В., Денисенко С.Ю.
 младший воспитатель: Каравдина О.В.
- Группа № 6 «Дельфинчик»**
 воспитатели: Семенова М.А., Кавалер О.Н.
- Группа № 7 «Звездочка»**
 воспитатели: Пятакова М.Г., Молькина Е.Н.
 младший воспитатель: Смотрякова Ю.Н.
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Старшему воспитателю, Наркевич В.В., медицинской сестре Денисенко С.Ю.:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

10. Заместителю заведующего по АХР, Каштановой В.А.:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- 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.

11. Работникам пищеблока: поварам Пискуновой Р.И., Ткачук Н.А.,

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику

- 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

11.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- 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);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

10.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

11. Ответственным за ведение официального сайта МБДОУ д/с № 312 «Жемчужинка» обеспечить обновление информации на сайте в разделе «Питание».

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 312 _____  О.В. Вершкова

Приложение № 1 – лист ознакомление с приказом.