

ПРИКАЗ

От 30.08.2024 г.

№ 84-09

Об организации питания воспитанников ДООУ в 2024-2025 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 МАДООУ «Детский сад с. Подстепное» (далее – ДООУ) в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 г. 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник) для воспитанников ДООУ в соответствии с «Десятидневным меню».
2. Систематически привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
3. Всем работникам ДООУ строго соблюдать новые требования СанПиН
4. Утвердить:
 - график закладки основных продуктов (приложение № 1).
 - график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
 - график питания детей в группах (приложение № 3).
5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 4)
6. Назначить ответственных за организацию питания в ДООУ: Критская Ольга Сахаветовна – агент по снабжению.
 - 6.1. Агенту по снабжению .: .
 - организовать своевременность доставки продуктов, контролировать точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
 - 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 по хранению продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 14.30. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
- 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;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню-требование ставить подписи агента по снабжению, заведующего хозяйством, одного из поваров.
- представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- ежедневно до 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационных стендах в приемных возрастных групп.

В меню обязательно:

- указывать информацию для родителей об ассортименте питания дома;
- нормы порций блюд.

6.2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Группа №1

Воспитатели: Балабай О.С., Елисеева Г.А.

младший воспитатель: Вагенр С.А.

Группа №2

воспитатели: Трибунская Н.С., Гюнтер М.А.

младший воспитатель: Малютина Т.К.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 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;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений агенту по снабжению Критской О.С. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - организовать питьевой режим в группах (кипяченая вода в специальной емкости с отметкой в журнале смены кипяченой воды каждые 2 часа);
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке;
 - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- 6.3. Исполняющему обязанности заведующего Трибунской Н.С.:
- осуществлять 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 воспитателями по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- 6.4. Зубаревой В.А. – заведующему хозяйством:
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации 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, водо–и–тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- 6.5. Работникам пищеблока: поварам Заздравных С.Н.и Козынченко М.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 (приложение №1);
 - 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;
 - запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.
- 6.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - должностные инструкции;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;
- 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.

6.6.2. Снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Заздравных С.Н. и Козынченко М.А.

Пробы хранить в холодильнике в соответствии с памяткой о снятии и хранении суточной пробы (приложение №5)

7. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заведующего хозяйством Зубареву В.А.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о. заведующего



Трибунская

Н.С. Трибунская

Ознакомлен