

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Новомичуринский детский сад №6»

П Р И К А З

«30» августа 2024г.

№ 66

г. Новомичуринск

Об организации питания в 2024/2025 учебном году.

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с СанПин, Уставом МДОУ и локальными актами дошкольного учреждения. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий План мероприятий по контролю организации питания в МДОУ «Новомичуринский детский сад №6» детский сад» на 2024/2025 учебный год (приложение).
 - 1.2. Установить в 2024/2025 учебном году кратность приемов пищи в группах – пяти разовое питание;
 - 1.3. Утвердить среднесуточные наборы пищевой продукции (Приложение №2);
 - 1.4. Определить в 2024/2025 учебном году следующий режим питания воспитанников:
Завтрак 8.00-8.24; Обед 11.30-12.07; Полдник 15.05; Ужин 16.40-17.02
 - 1.5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение №1)
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Королёву Галину Юрьевну, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. Ответственному за питание медицинской сестре Королёвой Г.Ю. :
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

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

- в меню ставить подписи медсестры, кладовщика и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, и вести другие документы в соответствии с номенклатурой дел — постоянно.

3.5. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком — постоянно;

3.6. Осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями — постоянно;

3.7. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания — постоянно;

3.9. Проводить систематический контроль за организацией, витаминизацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах — постоянно;

3.10. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовой, групп — постоянно.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МДОУ — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством Выгузова Лидия Андреевна;

4.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 14-00 каждого дня — постоянно;

4.4. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню — постоянно;

4.5. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинской сестры, заведующего или членов комиссии по контролю за питанием детей — постоянно;

4.6. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на складе — постоянно;

4.7. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню — постоянно;

4.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Новомичуринский детский сад №6» и поставщика.

4.9. Осуществлять контроль над температурным режимом используемых холодильников с отметкой в Журнале температурного режима — ежедневно;

4.10. Поварам Кузнецовой Екатерине Егоровой, Коновальцевой Светлане Михайловне, Прониной Марине Степановне отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно — постоянно;

4.11. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке — постоянно;

4.12. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой — постоянно;

4.13. Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы — постоянно;

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Королёвой Г.Ю. или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

- 7.45 - масло в кашу, сахар для завтрака
- 8.15 - мясо, курица во второе блюдо (гуляш, плов, жаркое и т.д.); продукты для запуска блюд
- 9.30-10.30 - продукты в 1,2,3 блюда (овощи, крупы, мясо и рыба для котлет и тефтелей)
- 11.00 - масло во второе блюдо
- 11.10 - тесто для выпечки
- 13.00 – продукты для полдника

6. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и учету питания (бракеражной) в МДОУ «Новомичуринский детский сад №6» в составе:

Председатель комиссии: заведующая Савельева Елена Валерьевна.

Члены комиссии:

- старшая медсестра Королёва Галина Юрьевна,
- старший воспитатель Чернышова Наталья Александровна,
- председатель Первичной профсоюзной организации Гуськова Ольга Петровна,
- повар Коновальцева Светлана Михайловна.
- представитель общественности Саранская Галина Петровна.
- член родительского комитета Самохина Галина Викторовна.

6.1. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале; ответственность за его ведение возлагается на медицинскую сестру Королеву Г.Ю.

7. Поварам Кузнецовой Е.Е., Коновальцевой С.М. Прониной М.С. необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

9. Заведующему хозяйством Выгузовой Л.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером (кассиром).

9.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- ясельная группа №1 «Колобок» (от 1 до 3 лет) 1. Акимова Т.И. – воспитатель 2. Куличкова О.Н.– воспитатель 3. Ведешкина Галинна Геннадьевна – помощник воспитателя ;
- младшая садовая группа №9 «Кораблик » (от 3 до 4лет) 1. Евсюкова Н.И. – воспитатель 2. Шустрова Т.Н.– воспитатель 3. Никиткина Е.Н.– помощник воспитателя;
- средняя садовая группа №8 «Теремок » (от 4 до 5лет) 1. Кочикова В.А – воспитатель 2. Шустрова Т.Н.– воспитатель 3. Никиткина Е.Н.– помощник воспитателя;
- старшая садовая группа №3 «Солнышко» (от 5 до 6лет) 1. Барсукова М.В. – воспитатель 2. Биндюк Л.И.– воспитатель 3.Бобылева Е.А.– помощник воспитателя;
- старшая садовая группа №4 «Улыбка» (от 5 до 6 лет) 1. Сорокина Е.А.. – воспитатель 2. Пронина Л.А. – воспитатель 3.Шалагина Л.Н.– помощник воспитателя;
- подготовительная группа комбинированной направленности №7 «Березка» (от 6 до 7лет) 1. Демьянова О.О. – воспитатель 2.Богомолова Е.И. – воспитатель 3.Сергеевцева Е.В.– помощник воспитателя;
- подготовительная группа №6 «Почемучки» (от 5 до 7лет) 1. Гуськова О.П. – воспитатель 2.Саранская Г.П – воспитатель 3.Никитаева Л.А.– помощник воспитателя;
- подготовительная группа №5 «Капелька» (от 6 до 7лет) 1. Клинова Е.В. – воспитатель 2.Луныкова Е.А. – воспитатель 3.Люлюкина Л.А.– помощник воспитателя; которым:
- 10.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;
- 10.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно

сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;

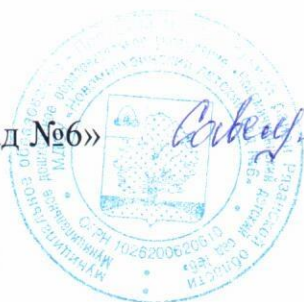
- 10.3. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно гигиенических навыков.

11. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и заведующую хозяйством.

Заведующий МДОУ

«Новомичуринский детский сад №6»



Е.В. Савельева