

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Новомичуринский детский сад №6»

П Р И К А З

«30» августа 2024г.

№ 66

г. Новомичуринск

Об организации питания в 2023/2024 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 2023/2024 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; второй завтрак 10.00-10.14; 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;

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, курицы 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;

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