

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 10 «Чебурашка»
(МБДОУ «Детский сад № 10 «Чебурашка»)

Приказ
от 09.01.2025г. № 6
Саки

Об организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад №10 «Чебурашка»

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам ДОУ, организующим питание детей в МБДОУ неукоснительно исполнять установленный в МБДОУ режим питания.
2. Утвердить и ввести в действие график выдачи пищи с пищеблока на 2025 г:

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Ужин
Группа раннего возраста:	8-10	10-30	11-30	15-30
Младшая группа	8-20	10-30	12-00	15-30
Средняя группа	8-20	10-30	12-10	15-30
Старшая группа	8-20	10-30	12-20	15-30
Подготовительная группа	8-20	10-30	12-20	15-30

3. Заместителю заведующей по АХЧ:

3.1. Обеспечить пищеблок, буфетные группы необходимым оборудованием и инвентарем.

4. Кладовщику:

4.3. Принимать от поставщиков продукты питания **гарантированного качества** с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы, ветеринарное свидетельство). Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в МБДОУ. Производить в журнале бракеража сырой продукции советующие записи о сроках реализации и условиях хранения поступающей продукции.

4.4. Подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания поставщикам.

4.5. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.

4.6. Принимать участие в составлении меню, осуществлять бракераж сырой продукции.

5. Медицинской сестре:

5.1. Использовать в работе меню приготавливаемых блюд зимне-весеннее и летне-осеннее 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. В соответствие правилам и нормам СанПин. На два периода – летне-осеннее (с июня по октябрь) и зимне-весеннее (с ноября по май)

5.2. Составлять ежедневную меню-раскладку на основании меню приготавливаемых блюд в соответствии с картотекой блюд для двух возрастов: 1,5 до 3х лет и от 3 до 7 лет в соответствии с нормами питания.

5.3. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности.

5.4. Вывешивать меню с указанием выхода и калорийности каждого блюда .

5.5. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в МБДОУ, подтверждать своей подписью произведенные кладовщиком записи в журнале бракеража сырой продукции о сроках реализации и условиях хранения поступающей продукции.

5.6. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять.

5.7. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.

5.8. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока и помощников воспитателя, своевременное прохождение медосмотров всеми сотрудниками ДОУ.

5.9. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей.

5.10. Производить антропометрические измерения детей (от 1 года до 3 лет *ежеквартально*, с 20 по 30 марта, июня, сентября и декабря; от 3 до 7 лет – *2 раза в год*, с 20 по 30 сентября и 20 по 30 мая.

5.11. Проводить занятия с персоналом МБДОУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

6. Поварам:

6.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.3. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой.

6.4. Соблюдать меню-раскладку.

6.5. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени .

6.6. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами.

6.7. Выдавать готовые блюда через 20 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы согласно графика выдачи пищи.

6.8. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецодежду менять при загрязнении.

6.9. Расписываться лично в журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

6.10. Следить за соответствием маркировки объема и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезинфекции.

7.Помощникам воспитателей:

7.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза каждые 3 часа.

7.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

7.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

8. Воспитателям:

8.1. В системе вести работу по воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время принятия пищи, начиная с раннего возраста (согласно программе).

8.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в МБДОУ и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в МБДОУ и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

9. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДОУ, причастным к организации питания.

10. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

11. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

12. Заслушивать на общем собрании коллектива МБДОУ, заседаниях педсовета вопросы по организации питания.

13. Осуществлять медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных собраниях 1 раз в квартал.

14. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ
«Детский сад № 10 «Чебурашка»

Т.А.Лаврик