

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Красногорский детский сад № 3»
(МБДОУ «Красногорский детский сад № 3»)

ПРИКАЗ

От « 18 » января 2025 г.

№ 11 ОД

с. Красногорское

Об организации питания детей
и сотрудников в ДОУ

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Вершинину Светлану Геннадьевну (по согласованию с БУЗ УР «Красногорская РБ МЗ УР»).
2. Организовать питание в детском саду в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
3. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
4. Утвердить график приема пищи: (в соответствии с режимом)
ЗАВТРАК – 8.20-8.50
ВТОРОЙ ЗАВТРАК – 10.00-10.30
ОБЕД – 11.30-12.50
ПОЛДНИК – 15.15-15.40
5. Возложить ответственность за составление меню – заказа с учетом утвержденного десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОУ, на калькулятора Кушнарევскую Ирину Викторовну.
6. Калькулятору Кушнарევской И.В.:

Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

- Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- Норма питания сотрудников определяется соответственно норм питания детей;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – поварам, кладовщику:
- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Скобкарева Л.И.
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком.
 - Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Скобкарева Л.И. – материально- ответственное лицо.
 - Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
8. В целях организации контроля за приготовлением пищи, производить проверку закладки основных продуктов 1 раз в месяц медсестре Вершининой С.Г., запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ведение возлагается на медицинскую сестру Вершинину С.Г.
9. Назначить ответственным за ведение журналов:
- Бракераж сырой продукции – Скобкареву Л.И.
 - Санитарный – Вершинину С.Г.
 - Бракераж готовой продукции – Кушнаревскую И.В.
 - Анализ выполнения натуральных норм питания – Кушнаревскую И.В.
10. Заведующему производством (шеф-повару) Герасимовой Г.И. и поварам Веретенниковой О.В., Скобкаревой Т.И., Филипповой Н.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 7.00 -мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;
 - 7.45 -масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 10.45 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы), масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 11.00 – тесто для выпечки;
 - 13.00 – продукты для полдника;
- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
11. Кладовщику Скобкаревой Л.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
12. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока в группы:
- ЗАВТРАК – 8.10-8.20
 - ВТОРОЙ ЗАВТРАК – 10.00-10.30
 - ОБЕД – 11.20-12.30
 - ПОЛДНИК – 15.15 -15.20.
13. Назначить ответственной за ведение табеля питания сотрудников Скобкареву Л.И.
14. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню: 1 блюдо, хлеб (по норме детского меню), гарнир, чай, сахар, выпечку.
15. В пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - Медицинскую аптечку
 - График закладки продуктов
 - График выдачи готовых блюд
 - Суточную пробу за 2 суток.

16. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

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

- Чиркова А.Л., Харина Т.В., Кулемина А.С. – 1 группа раннего возраста;
- Бекмансурова О.В., Подгорных Е.Н., Бекмансурова Н.Г. – 2 группа раннего возраста;
- Веретенникова М.А., Попова Е.С., Калинина С.А. – старшая группа;
- Матвеева С.Н., Никитина О.В., Бабурина Т.М. – подготовительная группа;
- Коньшева Н.В., Корякина Т.Л., Злобина О.Л. – младшая группа;
- Иванова Л.Н., Семенова Н.С., Захарова Е.В., - средняя группа;
- Колупаева О.В., Кушнарская И.В., Игнатъева Л.В. – 1 логопедическая группа;
- Семенова А.Н., Коньшева Е.Л., Салтыкова И.В., - 2 логопедическая группа.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Вершинину С.Г., калькулятора Кушнарскую И.В., шеф-повара Герасимову Г.И., кладовщика Скобкареву Л.И.

20. С приказом ознакомлены все сотрудники ДОУ, копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий МБДОУ
«Красногорский детский сад №3»



Шуклина Е.Н.

С приказом ознакомлены:
