



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД "КОЛОСОК" С.ЧЕЛЯДИНОВО"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ОКПО -00802567; ОГРН-1149102183010; ИНН-9111009703; КПП- 911101001

д 7; ул. Садовая; с.Челядиново; Ленинский район; Республика Крым , 298243

моб. тел. +7-978-008-18-47, e-mail: kolosoklenino@crimeaedu.ru

16.08.2023г.

Приказ

№36-ОД

Об организации питания
в МБДОУ с.Челядиново
на 2023-2024 учебный год.

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада 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 в МБДОУ с.Челядиново (далее - ДОУ) на 2023 – 2024 учебный год

Приказываю:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников на 2023-2024 учебный год.
2. **Всем сотрудникам ДОУ** строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).

4. Заведующему хозяйством Бухман А.А.:

4.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

5. Заведующему Ребезовой О.Е.

5.1 Обеспечить наличие на пищеблоке:

- правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора; - инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Возложить ответственность

6.1 за организацию питания на диет. сестру Середу Ж.А.;

6.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на завхоза Бухман А.А..

7. Диет. сестре Серее .А.

7.1 Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

7.2 Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

7.3 Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

7.4 Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

8.Завхозу Бухман А.А.

8.1 Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

8.2 Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

8.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

8.4 Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

8.5 Вести необходимую документацию.

8.6 Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;

9.Ответственному за организацию питания Серede Ж.А.

- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

- за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока.

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

11. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- своевременно представлять завхозу заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- 12. Работникам пищеблока:

12.1. Работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;

12.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

12.3. 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;

12.4 Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;

12.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;

12.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.

13. Назначить ответственными:

13.1. повара Чистяк Е.А.

- за маркировку столовой посуды на пищеблоке;
- за снятие и хранение суточных проб;

- 13.2. помощников воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.
- 13.3. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.
15. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Приложение 2):
16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Бухман А.А., и диет. сестру Середу Ж.А.
17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Ребезова О.Е.

