



## ПРИКАЗ

№ 95 -од

«01» сентября 2022 года

### «Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 309» г.о. Самара»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей 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 по организации питания в ДОУ

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих ДОУ с 12 часовым режимом пребывания». Всем работникам ДОУ строго соблюдать санитарное законодательство
  - Утвердить график закладки основных продуктов.
  - Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
  - Утвердить график питания детей в группах:
    - Завтрак 8.30 – 8.55 час.
    - Соки, фрукты 10.00 – 10.15 час.
    - Обед 12.00 – 12.25 час.
    - Полдник 15.30 – 16.00 час.
    - Ужин 18.00 – 18.30
  - Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
2. На Комиссию по организации питания возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля предоставления их в электронном виде и на бумажном носителе в бухгалтерию и взаимодействие с поставщиками.
3. Определить следующий круг функциональных обязанностей:
  - 3.1. Осуществлять систематический контроль:
    - за графиком закладки продуктов;
    - за графиком выдачи готовых блюд;
    - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
    - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
    - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
    - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
    - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
    - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
    - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
    - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой

– продукции, и т.д.)

3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных группах.

5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по организации питания для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

7. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- 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 ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. Старшему воспитателю Шестерёвой М. М.

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

9. Старшему воспитателю Шестерёвой М. М. строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Заместителю заведующего по АХЧ Харитоновой Е. В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

11. Ответственного за исполнение обязанностей кладовщика Кузьмину О. В.. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

12. Ответственному за исполнение обязанностей кладовщика Кузьминой О. В.. осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОО.

13. Поварам, кладовщику, кухонному рабочему:

- работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- 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;
- раздеваться в специально отведенном месте.

14. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

16. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

17. Поварам ежедневно в 07 часов утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока, а воспитателям в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

18. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

19. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

20. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОО, копию приказа хранить в пищеблоке.

21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т. В. Переплякова