

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Мценска «Детский сад № 10»

ПРИКАЗ

9 января 2025г.

№ 9

г. Мценск

Об организации питания детей

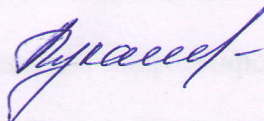
С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с постановлением главного государственного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру Смирнову Л.А. в соответствии с должностными обязанностями и требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
3. Старшей медицинской сестре Смирновой Л.А.:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять на утверждение заведующей;
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять среднесуточные нормы и калорийность на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 3.3. Ежедневно вывешивать меню на день, для информирования родителей о дневном рационе питания детей;
 - 3.4. Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
4. Шеф-повару Кулаковой Е.Г., повару Ефимцевой Ю.А.:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку основных продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
 - 4.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии старшей медицинской сестры и/или членов бракеражной комиссии;
 - 4.4. В соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 производить отбор и хранение суточных проб. Ответственный за отбор и хранение суточных проб шеф-повар Кулакова Е.Г., в ее отсутствие повар Ефимцева Ю.А.
 - 4.5. Строго соблюдать:
 - нормы выдачи блюд на группу из расчета на одного ребенка;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график кипяченой воды для организации питьевого режима в ДОУ;
 - 4.6. Работникам пищеблока хранить личные вещи в строго отведенном для них месте.
5. Возложить ответственность на кладовщика Усачеву О.Н. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
6. Кладовщику Усачевой О.Н.:

- 6.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика
- 6.2. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню на завтрак не позднее 16.30 часов предшествующего дня, указанного в меню, а остальные продукты выдавать не позднее 8.30 часов дня указанного в меню.
- 6.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Руденко Н.И.
7. Главному бухгалтеру Руденко Н.И. постоянно отслеживать исполнение и оплату контрактов на поставку продуктов питания с учетом выделенных средств по статье «Питание».
8. Специалисту в сфере закупок Будулевой Н.А. соблюдать сроки заключения и исполнения контрактов (договоров) на поставку продуктов питания.
9. Старшему воспитателю Хрипковой Л.Ф.:
- 9.1. Координировать работу педагогов по формированию у детей культуры питания;
- 9.2. Осуществлять контроль за правильной сервировкой и эстетикой стола, в соответствии с возрастом воспитанников;
- 9.3. Контролировать размещение столовой мебели.
10. Воспитателям и младшим воспитателям:
- 10.1. Отвечать за организацию питания воспитанников на группе;
- 10.2. Формировать культурно-гигиенические навыки во время приема пищи;
- 10.3. Создавать безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- 10.4. Своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- 10.5. Информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей; о сумме выделенных денежных средств на питание воспитанников;
- 10.6. Строго соблюдать:
- график выдачи готовых блюд;
 - нормы выдачи блюд из расчета на одного ребенка указанные в меню;
 - санитарные требования по организации питания.
11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 1)
12. Утвердить график закладки основных видов продуктов на пищеблоке (Приложение 2)
13. Утвердить график кипячения воды для организации питьевого режима в ДОУ (Приложение 3)
14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая



О.В.Лукашина

С приказом ознакомлены: