МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 4 «УЛЫБКА» ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09 января 2025 года № 1-од

п. Новокумский

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9 часовым режимом функционирования».
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Селеменеву Ирину Васильевну, завхоза Калашникову Ларису Павловну в соответствии с функциональными обязанностями и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Ответственным за питание медсестре, завхозу:

4.1. Составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

* определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
* при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
* в конце меню ставить подписи заведующей, медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
  1. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  2. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

1. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Калашникова Лариса Павловна.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика.

5.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

1. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Селеменевой Ирины Васильевны или членов бракеражной комиссии по питанию.
2. Поварам Будаевой Елене Георгиевне, Куземченко Елене Османовне необходимо:

7.1.Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3.Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7.4.Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7.5. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. На пищеблоке необходимо иметь:

* инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
* картотеку технологии приготовления блюд;
* медицинскую аптечку;
* график выдачи готовых блюд;
* нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
* суточную пробу за 2 суток;
* вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Селеменева Ирина Васильевна - медсестра;

Панычева Галина Алексеевна - старший воспитатель;

Маловичко Оксана Андреевна - инструктор по физической культуре;

Якушева Светлана Владимировна – уборшик служебных помещений.

9.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за прием продуктов, контроль и закладку в котел продуктов питания.

1. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания:

10.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

1. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей: Клягину Н.В., Журавлеву С.В., Басину Н.С., Панычеву Г.А. Сергееву М.Ю. Пластамак П.С. и помощников воспитателей Ковалеву Е.Н., Новикову С. С., Ермоленко Е. В., , Акинфиеву А.Н.
2. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
3. Утвердить график приема пищи (Приложение).
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение № 1).
5. Контроль за организацией питания возложить на медсестру Селеменеву И. В. и завхоза Калашникову Л. П.
6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего А.Ш.Кулькова

Кулькова Алина Шарифулловна

8(86543)5-83-82

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_