

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

"Детский сад общеразвивающего вида №102"

Приказ

От 09.01.2025г.

№ 7

Об организации питания детей в 2025 году

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении в 2025 году, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ 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 растущего организма в основных пищевых веществах и энергии.

Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:

- 1.1 Обеспечить прием пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком приема пищи (см. Приложение 1) и режимом дня.
- 1.2 Получать пищу с пищеблока в спецодежде светлых тонов и косынке в соответствии с графиком выдачи питания (см. Приложение 2) в промаркированную посуду с крышками.
- 1.3 Строго соблюдать объем порций в соответствии с меню.
- 1.4 Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи.
- 1.5 Формировать во время приема пищи навыки самообслуживания у детей и правила этикета в соответствии с возрастом.
- 1.6 Обеспечить питьевой режим и безопасность качества питьевой воды. Кипяченую воду заменять каждые 3 часа.
- 1.7 Вывешивать ежедневно в приемной для ознакомления родителям меню с указанием объема порций.

2. Зам зав.по АХР Хренковой А.С.:

- 2.1. Составлять после согласования с заведующим складом продуктов питания, поварами ежедневное меню-раскладку и меню-требование установленного образца на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 накануне не позднее 15.00.
- 2.2. Представлять ежедневное меню на утверждение заведующему (лицу, исполняющему обязанности заведующего) накануне не позднее 15.00, а также повару и заведующему складом продуктов питания.
- 2.3. Размещать меню на день с указанием выхода блюд для разного возраста на стенде у пищеблока накануне не позднее 16.00.
- 2.4. Организовывать замену продуктов (блюд) на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 2.5. Вести контроль за закладкой и приготовлением пищи в соответствии с технологическими картами, за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качествах пищи.

- 2.6. Вести контроль за правильностью хранения и соблюдением срока реализации продуктов.
- 2.7. Снимать пробы и производить записи в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценивать готовые блюда и производить разрешение их к выдаче.
- 2.8. Вести контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.9. Вести ежемесячный подсчет выполнения натуральных норм, ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 2.10. Вести ежедневный контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях с фиксацией в специальных журналах.
- 2.11. Обеспечивать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, спецодеждой, посудой и моющими средствами.
- 2.12. Размещать на сайтах контракты на поставку пищевой продукции, информации об их исполнении.

3. Поварам Соколовой Л.В. и Мочаловой Г.Н.:

- 3.1. Совместно с заведующим складом продуктов питания, зам. зав. по АХР и медсестрой составлять и подписывать меню.
- 3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии бракеражной комиссии.
- 3.3. Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы.
- 3.4. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и время нахождения приготовленной пищи на горячей плите (не более 2-х часов).
- 3.5. Ежедневно производить отбор суточной пробы готовой продукции, хранить ее в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной для суточных проб таре.
- 3.6. Использовать инвентарь и посуду по назначению в соответствии с маркировкой.

4. Заведующему складом продуктов питания:

- 4.1. Осуществлять заказ поставки, прием, учет, хранение и выполнение сроков реализации продуктов в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.2. Вести работу с поставщиками продуктов с целью своевременного обеспечения дошкольного учреждения продуктами в соответствии с утвержденным меню.
- 4.3. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи оформлять акт, который подписывается заведующим и представителями поставщика в лице экспедитора или водителя.
- 4.4. Производить выдачу продуктов со склада в соответствии с меню накануне не позднее 16.30.
- 4.5. Вести журнал бракеража скоропортящейся продукции.
- 4.6. Проводить сверки объемов продуктов питания на складе в соответствии с графиком бухгалтерии.

5. Подсобному рабочему:

- 5.1. Производить первичную обработку продуктов строго в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.2. Мыть посуду и оборудование в соответствии с утвержденными инструкциями.
- 5.3. Соблюдать график уборки пищеблока (см. Приложение 3)

6. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 102», создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- зам.зав. по АХР - Хренковой А.С.
- воспитатель - Кузнецова А.В.
- мед. сестры Фоминых Ю.А.

Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контролем качества приготовленной пищи и закладку в котел продуктов питания с фиксацией в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.

7. Мед.сестре:

7.1. Вести контроль за закладкой и приготовлением пищи в соответствии с технологическими картами, за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качествах пищи.

7.2. Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

7.3. Вести контроль за правильностью хранения и соблюдением срока реализации продуктов.

7.4. Снимать пробы и производить записи в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценивать готовые блюда и производить разрешение их к выдаче.

7.5. Вести контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.6. Вести ежемесячный подсчет выполнения натуральных норм, ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

7.7. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой.

7.8. Вести контроль за здоровьем сотрудников, связанных с приготовлением и выдачей питания детям – работников пищеблока, младших воспитателей и воспитателей ясельных групп с ежедневной фиксацией в специальных журналах здоровья (отдельно для пищеблока и сотрудников групп).

7.9. Вести контроль за мытьем посуды и обработкой оборудования на пищеблоке в соответствии с инструкциями.

7.10. Вести ежедневный контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях с фиксацией в специальных журналах.

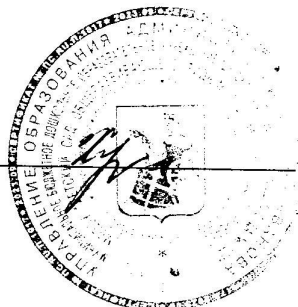
7.11. Вести контроль за соблюдением питьевого режима.

8. Утвердить приложенные графики приема пищи, выдачи питания, уборки пищеблока.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 102

Хупения Ю.В.



С приказом ознакомлены зав. каб. по АКР Хришова АС Хришова
инициал воспитатель Павлова ОА. Павлова,
инициал воспитатель Скопец ОВ С
уч. воспитатель С

воспитатель	Ильина В.А.	Ильина
воспитатель	Акулиничев А.В.	Акулиничев
воспитатель	Вильямов Д.С.	Вильямов
воспитатель	Евдокимова Н.К.	Евдокимова
воспитатель	Иванова Е.В. <u>Иванова Е.В.</u>	Иванова <u>Иванова</u>
воспитатель	Полкратова З.И.	Полкратова
воспитатель	Митанова Е.Е.	Митанова
повар	Слозанова Т.Н.	Слозанова
повар	Соколова И.В.	Соколова
воспитатель	Суднобелова А.С.	Суднобелова