

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Светлячок» общеразвивающего вида
п. Чернянка Белгородской области»

Приказ по основной деятельности

от 02 сентября 2024 года

№ 48

«Об организации питания в ДООУ»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2024-2025 учебном году **п р и к а з ы в а ю:**

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Сбитневу Е.В.

Срок выполнения: постоянно.

2. Организовать 4-разовое питание 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, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Утвердить Перспективное меню на 2024-2025 учебный год для воспитанников ДООУ с 12-ти часовым режимом функционирования (на 1 ребенка в возрасте 1-3 года и 4-7 лет).

4. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока. (Приложение №1)

5. Возложить ответственность на старшую медсестру Сбитневу Е.В. за:

5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет на основе Перспективного меню на 2024-2025 учебный год с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

5.2. Ежедневное вывешивание меню в уголках для родителей и размещение в сети VK-мессенджер группах родителей;

5.3. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиН.

5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.6. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

5.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5.10. еженедельный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Срок выполнения: постоянно.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Ефанову С.А. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на повара Муравцеву Т.И. за:

7.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.2. совместное с заместителем заведующей по ХЧ и старшей медсестрой составление меню;

7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7.5. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на младших воспитателей за

9.1. получение с пищеблока готовой пищи в закрытой посуде с соответствующей маркировкой и ее раздачу детям согласно нормам,

9.2. сервировку стола согласно нормам этикета, привлекая детей старшей и подготовительной групп.

9.3. проведение обработки посуды согласно требованиям СанПиН.

9.4. Проведение уборки служебных помещений закреплённых за ними, соблюдая санитарно-гигиенический режим и технику безопасности;

8.5. состоянием посуды и инвентаря.

9. Утвердить: План мероприятий по контролю за организацией питания МБДОУ на 2024-2025 учебный год.

1. Утвердить

- график генеральных уборок помещений ДОУ.
- график выдачи готовой продукции
- график выдачи и приема белья по группам
- график проветривания
- график работы рециркуляторов
- график кварцевания помещений

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



Г. Скуратова Г. Скуратова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Подпись	№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Петрухина Г.И.	<i>Г.И. Петрухина</i>			
2.	М...				