

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «МАЛЫШ» СЕЛА УГЛОВОЕ
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 31.08.2022г.

№ 140 -ОД

с. Угловое

*Об организации питания воспитанников и
ДОУ в 2022-2023 учебном году*

работников

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 в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню».
3. НаХайппанову Фатиме Асановну— медицинскую сестру диетическую, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ
4. Определить для ответственного за питание Хайппановой Ф.А. следующий круг функциональных обязанностей:

4.1. 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 ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

4.2. 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

- включать набор продуктов для питания работников ДОУ входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

4.5. Строго следить за:

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

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

5.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

Вторая группа раннего возраста «Капитошка»

воспитатели: Титаренко Н.А., Василюк Т.А.

помощник воспитателя: Кинша С.Б.

Первая группа раннего возраста «Колокольчик»

воспитатели: Семкина Алина Сергеевна, Василюк Т.А.

помощник воспитателя: Хмара С.А.

Средняя группа «Солнышко»

воспитатели: Августинова С.В., Зарудная А.В.

помощник воспитателя: Костюнина А.С.

Средняя группа «Радуга»

Воспитатели: Белинская Инна Борисовна, Велиляева Мавиле Руслановна

Помощник воспитателя: Коробейникова С.Г.

Вторая группа раннего возраста «Ягодка»

воспитатели: Коваленко Алена Игоревна, Лещук Татьяна Ивановна

помощник воспитателя: Мосейкина Н.А.

Старшая группа «Пчелка»

воспитатели: Хаботкина Анастасия Анатольевна

помощник воспитателя: Пилипенко Т.В.

Подготовительная группа «Вишенка»

Воспитатели: Хозина Яна Васильевна, Новикова О.Н.

Помощник воспитателя: Седельникова Людмила Александровна

Подготовительная группа «Совушка»

Воспитатели: Машковская Екатерина Сергеевна, Макарец Ольга Юрьевна

Помощник воспитателя: Набиулина Елена Васильевна

Младшая группа «Звездочка»

воспитатели: Самсонова Светлана Евгеньевна, Велиляева М.Р.

помощник воспитателя: Сайфутдинова Н.Р.

Младшая группа «Ромашка»

воспитатели: Агзамова И.Ш., Лещук Татьяна Ивановна

помощник воспитателя: Трушанина Татьяна Алексеевна

Вторая группа раннего возраста «Светлячок»

Воспитатели: Громова Галина Анатольевна, Макарец Ольга Юрьевна

Помощник воспитателя: Корбакова З.Д.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре 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.

6. Рожковой Ирине Анатольевне, заместителю заведующего по АХР:

- 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.

7. Кладовщика, назначить ответственным за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

7.1. Кладовщику:

- 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 централизованной бухгалтерии.

8. Работникам пищеблока, поварам Белинской Елене Борисовне, Искра Светлане Васильевне, Бондаренко Виктории Александровне:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел 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.

9. В 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.

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

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ «ДС «Малыш»



С.Ю.Тимошенкова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	Подпись
1.	Августинова Светлана Владимировна	Воспитатель	
2.	Агзамова Ильвира Шавкатовна	Воспитатель	
3.	Белинская Инна Борисовна	Воспитатель	
4.	Василюк Татьяна Александровна	воспитатель	