

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №5 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка» г.Бахчисарай)**

298404, г.Бахчисарай, ул.Фрунзе, 87, тел. 8(06554) 5-37-84
E-mail: sadik_krasnay-shapochka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 09.01.2024г.

г.Бахчисарай

№ 15 – од

***Об организации питания в МБДОУ «ДС №5
«Красная шапочка» г.Бахчисарай на 2024 год***

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, в соответствии с требованиями СанПиН, для осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2024 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.Утвердить график закладки продуктов питания и ответственных лиц за организацию закладки (приложение № 1).

3.Утвердить график выдачи ищи с пищеблока в группы (приложение № 2, № 3).

4. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ медицинскую сестру диетическую **Климкину Е.В.**

5.Ответственному за организацию питания Климкиной Е.В.

5.1. 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;
- за соблюдением норм температурного режима 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 ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока;
- за ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- за организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качеств пищи;
- за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- за соблюдение сотрудниками пищеблока личной гигиены;
- за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.2. 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;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ;
- в меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

5.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 13.00ч. накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.4. Ежедневно до 07.20 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока, с указанием выхода готовых блюд, каллоража и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям.

5.5. Снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.6. Один раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), раз в месяц анализ калорийности, количества белков, жиров и углеводов.

6. Кладовщику *Галагуз О.Г.*

6.1. Контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в МБДОУ. Не допускать к приёму в МБДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если такая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

6.2. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт-возврата, который подписывают члены бракеражной комиссии МБДОУ и представитель поставщика.

6.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

6.4. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих погрузку и выгрузку продуктов, санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований.

6.5. Контролировать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент поставленных продуктов.

6.6. Строго соблюдать требования СанПиН в части хранения продуктов в условиях склада.

6.7. Вести необходимую документацию.

6.8. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.

6.9. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ отдела образования.

7. Заместителю заведующего по АХЧ *Высокоз В.И.:*

7.1. Контролировать материально-техническое обеспечение, наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализования в соответствии с СанПиН.

7.2. Обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока и непосредственно места приёма пищи

детьми (группы) кухонным инвентарём, посудой столовыми приборами моющими средствами, оборудованием для уборки помещений.

8. Поварам *Диякевич С.Н. и Биленко А.Р.*:

8.1. Работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню.

8.2. Нести ответственность за полноту закладки основных продуктов в котел согласно утвержденному графику закладки продуктов в соответствии с меню- требованием.

8.3. Надевать спецодежду и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

8.4. Запрещается нахождение на территории МБДОУ в спецодежде, предназначенной для приготовления пищи.

8.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

8.6. Выдавать готовую продукцию только в маркированную посуду в соответствии с утвержденным графиком выдачи исключительно после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательными записями в бракеражном журнале.

8.7. Нести ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

8.8. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по видам работ;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал кимячения водв для групп;
- журнал пищевых отходов;
- меню-требование на текущий день;

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденным заведующим на **воспитателей и помощников воспитателей групп.**

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

10.1. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

10.2. Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи, сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей). Формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета.

10.3. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

10.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

10.5. Своевременно раздавать детям второе блюдо.

10.6. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

10.7. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.

10.8. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).

10.9. Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, в соответствии поданных сведений медсестре о фактическом присутствии детей.

10.10. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

10.11. Получать пищу:

1. в специально промаркированные емкости;

2. специальной одежде, перчатках, масках.
- 10.12. Соблюдать питьевой режим в группах, обеспечивать безопасность качества питьевой воды, вести журнал получения воды с пищеблока.
- 10.14. Не допускать присутствия детей на пищеблоке.
11. Сотрудникам МБДОУ категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для детей.
12. В случае невыполнения данного приказа на виновных будет налагаться дисциплинарное взыскание.
13. Ответственность за исполнением данного приказа возлагаю на медицинскую сестру диетическую Климкину Е.В., старшего воспитателя Аверьянову Н.Н.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Е.А.Полищук

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Аверьянова Н. Н.	старший воспитатель	09.01.2024г.	
2	Потоптаева О.Н.	воспитатель	09.01.2024г.	
3	Шеметева М.А.	воспитатель	09.01.2024г.	
4	Орлова Г.В.	воспитатель	09.01.2024г.	
5	Зеленова С.И.	воспитатель	09.01.2024г.	
6	Нитшаева А.В.	воспитатель	09.01.2024г.	
7	Муленко О.А.	воспитатель	09.01.2024г.	
8	Челкозова З.Э.	воспитатель	09.01.2024г.	
9	Меметова У.Р.	воспитатель	09.01.2024г.	
10	Барсукова И.В.	воспитатель	09.01.2024г.	
11	Сеферова З.Р.	воспитатель	09.01.2024г.	
12	Лебеденко Н.С.	учитель-логопед	09.01.2024г.	
13	Климкина Е.В.	медицинская сестра диетическая	09.01.2024г.	
14	Галагуз О.Г.	кладовщик	09.01.2024г.	
15	Дунаева И.В.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
16	Соколова А.Н.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
17	Мартина Н.Н.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
18	Дубовец Е.И.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
19	Сергеева Н.П.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
20	Гречановская С.Л.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
21	Каплина З.В.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
22	Буханцова Я.В.	помощник воспитателя	09.01.2024г.	
23	Биленко А.Р.	повар	09.01.2024г.	
24	Диякевич С.Н.	повар	09.01.2024г.	
25	Милюхина Е.М.	кухонный работник	09.01.2024г.	
26	Епишкова Л.И.	воспитатель	15.01.2024г.	
27				
28				
29				

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ «ДС № 5 «Красная шапочка»
ЕА. Полищук
Приказ № 15-од от 09.01.2024 года

График закладки продуктов питания и ответственные лица за организацию закладки

Дни недели	Наименование продуктов	Время			Ответственный	Ознаком лен
		завтрак	обед	ужин		
<u>Понедельник</u>	молоко	6.30			Климкина Елена Валериевна, медсестра диетическая	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30			Аверьянова Наталья Николаевна, старший воспитатель	
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Вторник</u>	молоко	6.30			Климкина Елена Валериевна, медсестра диетическая	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30			Высокос Вадим Иванович, зам. зав. по АХЧ	
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Среда</u>	молоко	6.30			Климкина Елена Валериевна, медсестра диетическая	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30			Галагуз Ольга Геннадьевна, кладовщик	
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Четверг</u>	молоко	6.30			Климкина Елена Валериевна, медсестра диетическая	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30				
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Пятница</u>	молоко	6.30			Климкина Елена Валериевна, медсестра диетическая	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30			Полищук Елена Александровна, заведующий МБДОУ	
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		

Приложение №2
к приказу № 15-од от 09.01.2024г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ «ДО № 5 «Красная шапочка»
ЕА. Полишук
Приказ № 15-од от 09.01.2024 года



ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД НА ГРУППЫ (зимний период)

	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
ЗАВТРАК	8.15	8.20	8.25	8.30
ОБЕД	12.00	12.10	12.20	12.30
УЖИН	15.00	15.05	15.10	15.15

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ «ДС № 5 «Красная шапочка»
ЕА. Полищук
Приказ № 15-од от 09.01.2024 года



ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД НА ГРУППЫ (в летний период)

	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
ЗАВТРАК	8.15	8.20	8.25	8.30
ОБЕД	11.40	11.50	12.00	12.10
УЖИН	15.00	15.05	15.10	15.15