

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «АЛЫЕ ПАРУСА» СЕЛА ПЕСЧАНОЕ
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

01.03.2023г.

№ 08-ОД

***Об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад «Алые паруса»
с.Песчаное в 2023 учебном году***

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 2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню» (ИП Савушкина В.В., контракт № 14/60/2023 от 31.01.2023 г).

2. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, на время отсутствия в ДОУ медицинской диетической сестры, на заведующего Филиппову В.Х.

3. Определить для ответственного за питание зам.зав. по АХЧ Абдуллаеву В.Л. следующий перечень функциональных обязанностей:

3.1. 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 действующего СанПиНа 2.4.3648-20 ;
- 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 наличием 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.)

3.2. 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 ДОУ;

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

3.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных группах.

3.5. Строго следить за:

- правильной сервировкой стола;

- доведением до каждого воспитанника нормы питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

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

1 группа раннего возраста «Веселые медузы»

воспитатели: Киселева Ева Александровна, Верич Оксана Николаевна

помощник воспитателя: Шалупина Татьяна Валентиновна

2 группа раннего возраста «Золотая рыбка»

воспитатели: Маханькова Лилия Руслановна

помощник воспитателя: Черных Эллина Александровна

1 младшая группа «Морские звездочки»

воспитатели: Куспанова Венера Рафиковна, Эмирвелиева Эльмаз Диляверовна

помощник воспитателя: Гидревич Ольга Викторовна

2 младшая группа «Осьминожки»

воспитатели: Эреджепова Февзие Сейдаметовна, Эмирвелиева Эльмаз Диляверовна

помощник воспитателя: Алимova Ребия Энверовна

средняя группа «Юнги»

воспитатели: Куртаметова Левиза Расимовна, Монченко Светлана Юрьевна

помощник воспитателя: Головатая Виктория Валерьевна

старшая группа «Дельфинчики»

воспитатели: Пономарева Лидия Вячеславовна, Коростина Алена Геннадьевна

помощник воспитателя: Сейт-Аблаева Сундус Решатовна

разновозрастная группа «Морячки»

воспитатели: Зверева Зарема Латифшаевна

помощник воспитателя: Бурнакова Виктория Михайловна

подготовительная группа «Жемчужинки»

воспитатели: Верташова Анастасия Сергеевна, Монченко Светлана Юрьевна

помощник воспитателя: Гревцева Наталья Васильевна

- 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 отсутствие 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.

5. Абдуллаевой Виктории Леонидовне, заместителю заведующего по АХЧ:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации 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 теплоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

6. Работникам пищеблока (ИП Савушкина В.В., контракт № № 14/60/2023 от 31.01.2023 г) поварам Нафиевой З.У., Масловой Л.В.:

- 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.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 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.

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

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДС «Алые паруса»

В.Х. Филиппова