

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 9
«ИВУШКА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 01.09.2022г.

г. Бахчисарай

№ 122 – од

*Об организации питания в МБДОУ «ДС №9
«Ивушка» г. Бахчисарай на 2022-2023 учебный 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, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2022 учебном году, в связи со сменой кадрового состава,

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 2.4.1.3049-13.

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

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

4. Назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ диетсестру;

5. Ответственному за организацию питания:

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 13.00 ч. 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 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 **Кирилюк И.М.:**

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 управления образования.

7. Завхозу **Крупкиной С.В.:**

7.1. Контролировать материально-техническое обеспечение, наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения и водоотведения 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 **Ситниковой П.В.: Лобанцовой В.В.**

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

8.2. Нести ответственность за полноту закладки основных продуктов в котел согласно утверждённому 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 утверждённым 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 пищевых отходов;
- меню-требование на текущий день;

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного 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 в специально промаркированные емкости.
- 10.12. Соблюдать питьевой режим в группах обеспечивать безопасность качества питьевой воды.
- 10.13. 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 диетсестру;

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий МБДОУ



С.А. Мокану

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«ДС № 9 «Ивушка»
С.А. Мокану
Приказ № 122-од от 01.09.2022 года

График закладки продуктов питания
и ответственные лица за организацию закладки

Дни недели	Наименование продуктов	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	ужин		
<u>Понедельник</u>	молоко	6.30			диет.сестра;	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30				
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Вторник</u>	молоко	6.30			диет.сестра; Крупкина С.В., завхоз	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30				
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Среда</u>	молоко	6.30			диет. сестра; Кириллук И.М., кладовщик	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30				
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Четверг</u>	молоко	6.30			диет. сестра;	
	крупа	7.00				
	сливочное	7.30				

	масло					
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		
<u>Пятница</u>	молоко	6.30			диет. сестра;	
	крупа	7.00				
	сливочное масло	7.30			диет. сестра; Мокану С.А., заведующий ДОУ	
	мясо		9.00			
	рыба		9.00			
	птица		9.00			
	творог			13.00		
	яйцо			13.00		



УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ «ДС № 9
«Ивушка» г. Бахчисарай РК
С.А. Мокану
Приказ № 122-од от 01.09.2022года

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА

<u>Возрастные группы</u>	<u>Завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Обед</u>	<u>Полдник</u>
<u>1-ая младшая «Колобок»</u>	8.00	10.00	11.55	15.00
<u>Средняя «Теремок»</u>	8.05	10.05	12.00	15.05
<u>Средняя «Почемучки»</u>	8.10	10.10	12.05	15.10
<u>Старшая «Подсолнушки»</u>	8.15	10.15	12.10	15.15
<u>Старшая «Бусинки»</u>	8.20	10.20	12.15	15.20
<u>Подготовительная «Сказка»</u>	8.25	10.25	12.20	15.25