

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 9»
города Воткинска Удмуртской Республики

Приказ

От «9» января 2025 года

№ 06 - ос

Об организации питания воспитанников

В целях организации полноценного, качественного питания воспитанников, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с основным (организованным) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с полным (12-ти часовым) режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за приём продуктов питания на кладовщика Выгнич Н. В.
3. Возложить ответственность за написание меню – на делопроизводителя Поткину О. Ю.
4. Возложить ответственность проводить подсчёт выполнения норм питания (с периодичностью – каждые 10 дней) на медицинскую сестру Шилову И. В., информировать о выполнении норм питания заведующего ДООУ или лицо его заменяющего, для корректировки меню. Фиксировать данные подсчеты в ведомости контроля за рационом питания (приложение № 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20)
5. Ответственность за организацию питания в детском саду возложить на заведующего детским садом или лицо его заменяющее.
6. Соблюдать график выдачи пищи. (ответственные – повар, шеф-повар, помощники воспитателей).
7. Поткиной О. Ю.
 - 7.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 7.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания воспитанников дошкольного возраста;
 - при отсутствии наименования продукта в установленной форме меню требования дописывать его в конце списка;
 - указывать номер рецептуры, согласно утверждённым технологическим картам;
 - ставить подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара, делопроизводителя, меню – утверждается заведующим;

- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении шеф-повару Накашидзе Н. В., повару Девятовой И. П., кладовщику Выгнич Н. В.: 8.1
- Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
- 8.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в дошкольное учреждение, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщика несёт ответственность приёмочная комиссия, утверждённая приказом заведующего.
- 8.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующим учреждения и поставщиком в лице экспедитора.
- 8.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Выгнич Н. В.
- 8.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16.00 предстоящего дня, указанного в меню.
9. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов с последующей записью в журнале установленного образца.
10. Шеф-повару Накашидзе Н. В., повару Девятовой И. П. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем меню.
11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- бухгалтера МКУ ЦУиО г. Воткинска
 - председателя ПК (Безумова О. Ю.)
 - учителя-логопеда (Поткина М. А.)
 - старшего воспитателя (Серебренникова М. А.)
12. Кладовщику Выгнич Н. В. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦУиО г. Воткинска.
13. Соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, с учётом тёплого и холодного периода года.
14. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Поткину О.Ю.
15. При составлении меню для питания сотрудников включать 1;3 блюдо, хлеб на обед.
16. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкцию по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;
 - аптечку первой медицинской помощи;
 - график закладки продуктов;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от + 2 С до +6 С.

17. Работникам пищеблока запрещается на рабочем месте хранить личные вещи.

18. Ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощник воспитателя;

- группа «Теремок» (воспитатели Каменева В. Н., Пьянкова С. В. помощник воспитателя Меркушева Н. Ю.);

- группа раннего возраста «Ягодки» (воспитатель Безумова О. Ю, Пономарева Е. А., помощник воспитателя Габдрахманова Е. Г.),

- группа раннего возраста «Котята» (воспитатель Сухова В. А., Килина Е. В., помощник воспитателя Казакова И. А.),

- группа «Одуванчик» (воспитатель Петрушкина А. Л., Бубликова Н. А., помощник воспитателя Безумова Л. Н.),

- группа «Буратино» (воспитатель Шишкина В. В., Кинпинская М. Н., помощник воспитателя Ашихмина Н. В.),

- группа «Ромашки» (воспитатель Дзюина И. А., Сысоева Т. А., помощник воспитателя Вострокнутова Н. П.),

- группа «Радуга» (воспитатель Вострокнутова М. Н., Черепанова М. Г., помощник воспитателя Вьюжкова А. А.)

- группа «Звёздочки» (воспитатели, Силукова И. В., Фертикова У. А., помощник воспитателя Саламаха Е.И.),

- группа «Неваляшки» (воспитатель Исупова А. Н., Собина Н. С., помощник воспитателя Мастеркова Т. В.),

19. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий

Е. А. Орлова.

с приказом ознакомлены: