

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 22 «Клубничка»
муниципального образования г-к Анапа

ПРИКАЗ

От 09.01.2025 г.

№ 1

Об организации питания воспитанников в МБДОУ д\с №22 «Клубничка»

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 МБДОУ д\с № 22 «Клубничка»,

Приказываю:

1. Установить 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Составление меню производить накануне рабочего дня в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» совместно с поваром, кладовщиком, медицинской сестрой.
3. Назначить ответственных за организацию питания в ДОУ:
 - 3.1. Кладовщика, Вартапетян Асмик Жирайровна:
 - за организацию поставок качественных продуктов питания, хранение и выдачу продуктов (сроки реализации, соответствие сертификатов качества), и ассортимент для детей в ДОУ в соответствии с требованиями СанПиН, взаимодействие с поставщиками.
 - за создание материально-технических условий для качественной организацией питания воспитанников;
 - за осуществление систематических проверок сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - за составлением меню;
 - 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 наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции).
- Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 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 16.00ч предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

3.2. Медицинской сестре Шойко Людмиле Степановне:

- 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°;

3.3. Воспитателям групп:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
- 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;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.

3.4. Повара, Гогохия Нино Велодовну, назначить ответственной за:

- закладку продуктов,
- за технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за выдачу готовых блюд,

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

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

помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, 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;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- соблюдать правильную сервировку стола;

3.6. старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

3.7. заведующему хозяйством:

4. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 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.

5. На 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,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

6. Утвердить примерные возрастные объемы порции для детей (Приложение №1).

7. Утвердить режим выдачи питания (Приложение №2).

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

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего



Е.Ю. Кравцова

С приказом ознакомлены сотрудники учреждения:

Повар Зотова И.В. *И.В. Зотова*

мел. сестра Мокно Л.С. *Л.С. Мокно*

Повар. Препин А.В. *А.В. Препин*

воспитател. Ченчик *Ченчик*

яющий обязанности 3
Детский сад №22 «
приказу №1 от

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Согласовано

Медицинская сестра  Л.С. Шойко

Утверждаю

Исполняющий обязанности заведующего
МБДОУ д/с №22 «Клубничка»

Е.Ю. Кравцова
Приложение №2 к приказу №1 от 09.01.2025г.



РЕЖИМ ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

ЗАВТРАК

01	ГНОМИКИ	8.15
02	ПЧЕЛКИ	8.20
2-Й ЗАВТРАК		
01	ГНОМИКИ	9.55
02	ПЧЕЛКИ	10.00

ОБЕД

01	ГНОМИКИ	11.45
02	ПЧЕЛКИ	11.55

ПОЛДНИК

01	ГНОМИКИ	15.15
02	ПЧЕЛКИ	15.20