

ПРИКАЗ

31.08.2023

г. Заринск

№ 136

Об организации питания воспитанников
ДОУ в 2023-2024 учебном году

Руководствуясь Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения, Положением об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 14 «Родничок» города Заринска, в целях организации полноценного сбалансированного и рационального питания, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, сохранения и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Назначить ответственными лицами за организацию питания воспитанников следующих сотрудников:
 - шеф-повар;
 - повара;
 - кладовщик;
 - воспитатели;
 - младшие воспитатели;
 - старший воспитатель;
 - заведующий хозяйством.
3. Возложить персональную ответственность на кладовщика за:
 - ежедневное составление меню-раскладки и его корректировку в соответствии с требованиями;
 - соблюдение требований к приему пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ;
 - качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья;
 - соблюдение требований к хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ, контроль за температурным режимом на складе и в холодильном оборудовании;
 - контроль за сроками годности продукции;

- ежедневное и ежемесячное ведение соответствующей документации по приему, хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ;
 - представление меню-раскладки для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии продуктов;
 - ежедневное размещение меню на специальном информационном стенде с объемом порций и калорийности для детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. Возложить персональную ответственность на шеф-повара за:
- технологию приготовления готовой кулинарной продукции;
 - получение продуктов и продовольственного сырья для приготовления блюд и закладки в котел строго по меню-раскладке;
 - закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному графику в присутствии ответственных лиц за закладку (Приложение №1);
 - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала;
 - содержание пищеблока, оборудования и его использование в соответствии с требованиями СанПиН;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
5. Возложить персональную ответственность на поваров за:
- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам, выхода готовых блюд и вкусовых качеств пищи;
 - поточность технологических процессов;
 - закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному графику в присутствии ответственных лиц за закладку (Приложение №1);
 - ежедневный забор суточной пробы готовой кулинарной продукции и правильное ее хранение в соответствии с инструкцией по отбору суточных проб;
 - соблюдение требований к реализации готовой кулинарной продукции;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска (не более 2-х часов);
 - выдачу готовой кулинарной продукции из пищеблока строго по графику выдачи пищи на группы;
 - соблюдение правил подачи готовых блюд;
 - обработку яиц, овощей и зелени в соответствии с инструкциями;
 - содержание пищеблока, оборудования и его использования в соответствии с требованиями СанПиН;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Возложить персональную ответственность на подсобного рабочего за:
- содержание пищеблока, оборудования и его использование в соответствии с требованиями СанПиН;
 - обработка посуды и инвентаря в соответствии с инструкциями;
 - качественное проведение генеральной уборки;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;

- утилизацию пищевых отходов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
7. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей за:
- получение пищи на пищеблоке строго по утвержденному графику;
 - получение пищи в специально промаркированной посуде;
 - соблюдение требований СанПиН к доставке пищи из пищеблока в группу в соответствии с требованиями;
 - содержание и использование буфетной, оборудования и посуды для организации питания в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение сервировки столов для приема пищи;
 - своевременность раздачи пищи, соблюдение соответствия порционных норм блюд при раздаче;
 - соблюдение требований к мытью и дезинфекции посуды и оборудования в соответствии с требованиями СанПиН;
 - утилизацию пищевых отходов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение охраны труда, техники безопасности, охраны жизни и здоровья детей при организации питания воспитанников;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
8. Возложить персональную ответственность на воспитателей возрастных групп за:
- качество организации питания воспитанников группы;
 - осуществление контроля по организации питания воспитанников на группе;
 - соответствие ежедневно поданных сведений на пищеблок о фактическом пребывании воспитанников в группе;
 - соблюдение сервировки стола для приема пищи;
 - организацию работы с воспитанниками по привитию культурно - гигиенических навыков, культуры питания, этикета;
 - применение индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - соблюдение охраны труда, техники безопасности, охраны жизни и здоровья детей при организации питания воспитанников;
 - соблюдение питьевого режима в группах;
 - информирование родителей воспитанников о порядке организации питания в ДОУ, навыках и культуре здорового питания детей;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
9. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования на пищеблоке;
 - оснащение пищеблока и групп достаточным количеством посуды, моющими и дезинфицирующими средствами, специальной одеждой, уборочным инвентарем;
 - своевременное проведение дератизации и дезинсекции учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;
 - контроль по обеспечению экономии электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - контроль за соблюдением технологических и санитарных норм на пищеблоке, в группах.
10. Старшему воспитателю Берестовой И.В.:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания в ДООУ в соответствии с планом внутриучрежденческого контроля на 2023-2024 учебный год;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками детского сада, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- систематически привлекать родительскую общественность для контроля за организацией питания воспитанников.

11. Ответственным лицам обеспечивать рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета ДООУ.

12. Утвердить график контроля за закладкой основных продуктов питания и соблюдением графика выдачи готовой пищи с пищеблока в группы:

Дни недели	Ответственный
Понедельник	заведующий
Вторник	старший воспитатель
Среда	заведующий хозяйством
Четверг	главный бухгалтер
Пятница	бухгалтер, представитель родительской общественности (по согласованию)

13. Ответственным лицам осуществлять контроль за закладкой основных продуктов питания с соответствующей записью в Журнале контроля закладки продуктов.

14. Главному бухгалтер Денисовой Н.Ю. осуществлять инвентаризацию материальных ценностей на пищеблоке, сверку актов продуктов питания и продовольственного сырья.

15. Утвердить график закладки продуктов (Приложение №1).

16. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (Приложение №2).

17. Утвердить график питания детей в группах (Приложение №3).

18. Общий контроль за организацией питания воспитанников в ДООУ оставляю за собой.

19. Администратору сайта Липуновой Т.А. разместить данный приказ на официальном сайте ДООУ.

20. Инспектору по кадрам Поповой И.А. ознакомить с приказом всех ответственных лиц под личную подпись.

21. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ С.А.Сырамотина

График закладки основных продуктов

Дни недели	Продукты	Время			
		завтрак	обед	полдник	ужин
понедельник	масло сливочное	7.45			
	сахар	7.00		12.00	15.00
	мясо		9.00		
	яйцо		9.30	12.00 (выпечка)	14.00
	сметана		10.30	12.00	
	рыба				13.30
	молоко		9.20		14.00
вторник	молоко	5.15			
	масло сливочное	7.45	9.30		14.00
	сахар	7.00	9.30		14.00
	яйцо				14.00
	творог				13.30
	сметана		10.30		
	мясо		9.00		
среда	молоко	5.15			14.00
	масло сливочное	7.45		9.00 (выпечка) 13.00	14.30
	сыр	7.40			
	сахар			9.00 (выпечка) 13.00	15.30
	мясо		9.00		
	сметана		10.30		
	яйцо			9.00 (выпечка) 13.00	
четверг	молоко	5.15			
	масло сливочное	7.45			
	сахар	7.00	9.30		15.30
	яйцо				14.00
	творог				13.30
	сметана		10.30		
пятница	молоко	5.15			
	масло сливочное	7.45			
	сахар	7.00	9.00		15.30
	птица		9.00		
	рыба				13.30
	яйцо				14.00
	сметана		10.30		

График выдачи готовой пищи с пищеблока в группы

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
№3 «Ромашка»	8.06	9.50	11.30	15.05	16.33
№6 «Сказка»	8.08	9.52	11.35	15.07	16.35
№12 «Колобок»	8.10	9.54	11.45	15.09	16.37
№2 «Радуга»	8.12	9.56	11.50	15.11	16.39
№11 «Улыбка»	8.14	9.58	11.55	15.13	16.41
№10 «Почемучки»	8.16	10.00	12.00	15.15	16.43
№1 «Ягодка»	8.18	10.02	12.05	15.17	16.45

График питания детей в группах

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
№3 «Ромашка»	8.13	9.53	11.40	15.10	16.39
№6 «Сказка»	8.15	9.55	11.45	15.12	16.41
№12 «Колобок»	8.17	9.57	11.55	15.14	16.43
№2 «Радуга»	8.19	9.59	12.00	15.16	16.45
№11 «Улыбка»	8.21	10.01	12.05	15.18	16.47
№10 «Почемучки»	8.23	10.03	12.10	15.20	16.49
№1 «Ягодка»	8.25	10.05	12.15	15.22	16.51