

Приказ

02 сентября 2024 года _____

№ 213-ос

Об организации питания
детей и сотрудников
детского сада на 2024-2025 учебный год

На основании Сан ПиН 2.3./2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением РФ от 27.10.2020 № 32, на основании СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением РФ от 30.06.2020 № 16, на основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением РФ от 28.09.2020 № 28, на основании Сан ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденным Постановлением РФ от 28.01.2021 года, № 2, Уставом МБДОУ детского сада № 40, с целью обеспечения безопасности организации питания в детском саду, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, организации питания детей и сотрудников и осуществления контроля по данному вопросу,

приказываю:

1. Ответственность за организацию питания и питьевой режим в МБДОУ детском саду № 40 оставляю за собой (или лицом меня заменяющим).
2. Организовать в детском саду четырехразовое питание детей по ежедневному меню на основе основного меню (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) и одноразовое питание для сотрудников (обед: первое, третье блюдо, хлеб).

3. Организовать питание сотрудников детского сада в соответствии с графиком обеденного перерыва, утвержденного приказом заведующего детским садом.

4. Организовать четырехразовое питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по индивидуальному меню (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).

5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Перевозчиковой Д.С. за :

- Ежедневное заполнение документа «Ведомость контроля за рационом питания». Формировать документ каждые 7-10 дней. В конце недели ставить дату и ознакомливать заведующего.

- разработку основного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания. Возрастная группа 1-3 и 3-7 лет; Наименование блюд в меню должно соответствовать их названиям в технологических картах;

- разработку индивидуального меню для воспитанников, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании. В меню рацион протисать по назначению лечащего врача ребенка;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильным их хранением;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

- разработку инструкций по проведению текущей и генеральной уборки в помещениях пищеблока, продуктового склада, графика работы бактерицидного облучателя.

- ежедневное ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- ежедневно вести «Гигиенический журнал» .

6. Возложить ответственность на заместителя заведующего по А.Х.Р., Журавлеву О.С., за:

- бесперебойную работу холодильного, технического оборудования пищеблока и продуктового склада;

- своевременную замену не соответствующего санитарным нормам кухонного инвентаря, посуды;

- своевременное пополнение моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке и продуктивном складе;

-разработку и своевременную замену инструкций по ОТ, ТБ, ППБ на пищеблоке и продуктовом складе;

-проведение инструктажей по ОТ, ТБ, ППБ;

7. Возложить ответственность на кладовщика Неклюдову Ю.М. за:

- своевременное осуществление формирования заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с основным меню;

- ежедневное ведение журнала «Журнал учета температуры и влажности на складах».

Снимать и фиксировать показания в журнале ежедневно.

- ведение накопительной ведомости расхода продуктов,

- своевременное осуществление возврата недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,

- осуществление контрольного взвешивания продуктов, поступивших в детский сад, а так же взвешивания продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,

- выдачу продуктов со склада строго в соответствии с утвержденным меню-требованием,

- строгое соблюдение Сан ПиН при получении и хранении продуктов в продуктовом складе.

- ежедневное качественное ведение журналов и другой документации, согласно требованиям Сан ПиН.

8. На Исупову Т.С., делопроизводителя возложить ответственность за

ежедневное написание меню- требования(ежедневное меню) и индивидуального меню (при наличии воспитанников с рекомендациями

врача) с учетом количества воспитанников в учреждении. Меню-требования(ежедневное меню) утверждает заведующий детским садом.

Утвержденное меню-требование (ежедневное меню) , индивидуальное меню делопроизводитель передает кладовщику и шеф- повару для дальнейшей работы и воспитателям для размещения в Уголках для родителей.

9. Создать в Учреждении общественную комиссию по улучшению качества питания воспитанников в составе:

Каменских С.В., воспитатель, председатель профсоюзной организации в учреждении,

Хомутова О.В., старший воспитатель(или лицо ее заменяющее),

Попова Т.И., учитель- дефектолог(или лицо ее заменяющее),

Сажина О.В., учитель- дефектолог(или лицо ее заменяющее),

Мухитдинова А. П., педагог-психолог(или лицо ее заменяющее),

Возложить на комиссию ответственность за закладку в котел продуктов питания и предварительное их взвешивание, согласно ежедневной меню – раскладки, утвержденной руководителем учреждения.

Производить взвешивание готовых блюд.

10. Создать в Учреждении комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее бракеражная комиссия) в составе:

- Соколова Н.С., заведующий (или лицо ее заменяющее),
- Иутина И.С., шеф-повар (или лицо ее заменяющее),
- Медицинская сестра (согласно должностной инструкции)

Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль работы сотрудников пищеблока и проверку качества и степени готовности блюд, подлежащих раздаче.

11. Бракеражной комиссии вести контроль готовой продукции, с последующим оформлением результатов контроля в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Иутину И.С., шеф-повара, назначить ответственной за ведение данного журнала.

12. Возложить ответственность на шеф-повара Иутину И.С., повара Гребневу О.Н., за:

- строгое соблюдение требований СанПиН 2.3./2.4 3590-20 на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления блюд, согласно ежедневного и индивидуально меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы и согласно графика выдачи готовых блюд;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более двух часов;
- соблюдение личной гигиены, своевременной смены рабочей одежды и головных уборов перед раздачей готовой пищи или в случае ее загрязнения;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- своевременное сообщение администрации детского сада о поломках холодильного и технологического оборудования;

13. Категорически запретить на пищеблоке нахождение лиц в верхней одежде;

14. Сотрудникам пищеблока запретить ношение крупногабаритных сумок;

15. Сотрудникам пищеблока запретить посещение туалета в спецодежде.

16. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

17. Возложить ответственность на старшего воспитателя за:

- координацию работы воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

- подготовку методических материалов для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей).

18. Возложить ответственность на воспитателей, помощников воспитателей детского сада за:

- строгое соблюдение требований Сан ПиН 2.3./2.4 3590-20 при организации питания и питьевого режима детей в группах;
- соблюдение графика получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми,
- соблюдение графика питьевого режима;
- осуществление необходимой сервировки стола в соответствии с перечнем блюд по меню;
- систематическое осуществление воспитания культурно-гигиенических навыков у детей, самообслуживания во время приема пищи, правил поведения за столом;
- осуществления индивидуального подхода к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- соблюдение требований охраны жизни, здоровья детей при раздаче горячей пищи;
- строгое соблюдение требуемой температуры блюд;
- неукоснительное соблюдение объема порций при раздаче блюд;
- воспитателям всех возрастных групп в уголке для родителей выкладывать консультации по формированию у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи.

19. С 02.09.2024 года пролонгировать следующие документы:

- Основное меню для воспитанников МБДОУ детского сада № 40; (Приложение 1)
- Список воспитанников с пищевой аллергией МБДОУ детского сада № 40; (Приложение 2)
- Индивидуальное меню для воспитанников МБДОУ детского сада № 40; (Приложение 3)

20. Утвердить и ввести в действие с 02.09.2024 года:

- График выдачи готовых блюд; График питьевого режима; (Приложение 4)

20. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.С.Соколова

С приказом ознакомлены:

