

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад №11 «Малыш»

ПРИКАЗ

от 09 января 2025 года

№ 5-од

г. Лермонтов

**«Об организации питания
воспитанников в 2025 году»**

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, а также осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении с 10,5 часовым режимом функционирования (приложение № 1).
2. Организовать с 01 января 2025 года 4-х разовое горячее питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с примерным десятидневным меню.
3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 2).
4. Утвердить график выдачи готовой пищи из пищеблока в группы (приложение № 3).
5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 4).
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 5).

7. Всем работникам ДОО строго соблюдать требования СанПиН
8. Назначить ответственными за организацию питания медицинского работника Каблахову Ш.А., за организацию питания детей в группах в соответствии с графиком питания - воспитателей и помощников воспитателей групп.

8.1. Определить для ответственных за организацию питания функциональные обязанности:

8.1.1. Медицинскому работнику осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;
- за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- за соблюдением температуры при раздаче горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры); холодных закусок, напитков;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов;
- за наличием на пищеблоке необходимых технологических карт для приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции – входной контроль и т.д.);
- ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде ДОО и в приемных возрастных групп;

8.1.2. Заместителю заведующего по АХЧ осуществлять систематический контроль:

- за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции – входной контроль и т.д.);

- технического состояния оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, воды и тепло- снабжения);
- за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- вести необходимую документацию;
- обеспечивать материально-технические условия для организации питания воспитанников;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

8.1.3. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать требования к сервировке столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, наборов 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;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;

8.1.4. Поварам:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ примерному десятидневному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами;

- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц, согласно утвержденному графику (приложение № 2);
- осуществлять выдачу готовой пищи согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 3) только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 4 человек, результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой продукции

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ ЦРР д/с № 11 «Малыш»



И.Ю. Тимченко