

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
детский сад комбинированного вида № 60**

353900, Россия, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Анапское шоссе, 47, тел: (8617) 26 15 48

ПРИКАЗ

От 01.09.2024 г.

№ 72-ОД

Об организации питания на 2024-2025 уч.г.

На основании п.2 ч.1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, 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», с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным (циклическим) 10-ти дневным меню».
2. Всем сотрудникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить «График выдачи пищи на 2024-2025 учебный год» с пищеблока в группы (приложение №1).
4. Оставить в прежней редакции «Положение об организации питания», «Положение о бракеражной комиссии по питанию».
5. Назначить медицинскую сестру по диетическому питанию ответственным за организацию питания в МБДОУ.
6. Ответственному лицу вменить в обязанность:
 - 6.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Представлять меню для утверждения заведующей до 12-00 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 6.2. Ежедневно в 07-00 часов вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
 - 6.3. При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода;
 - изменения (замену) в десятидневное меню вносить только с разрешения заведующей, с составлением акта изменений;
 - знакомить с меню под росписи кладовщика, поваров, принимающих продукты из склада.
 - 6.4. Ведение журнала бракеража готовой продукции.
 - 6.5. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальных контейнерах при

температуре $+2^{\circ}$, $+6^{\circ}$;

6.6. Вменить в обязанности контроль:

- за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями, их хранением в складских помещениях;
- за соблюдением графика закладки продуктов, графика выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, состоянием холодильного оборудования;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за доведением до каждого воспитанника нормы питания.

7. Работникам пищеблока: кладовщику, поварам, кухонным рабочим:

- работать только по утвержденному заведующим и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
- ведение журнал учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке;
- 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.

8. Заместителю заведующей по АХЧ вменить в обязанность:

- создавать материально-технические условия для приготовления пищи на пищеблоке;
- систематически осуществлять контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- наличие инструкций по ОТ и ТБ, пожарной безопасности;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

9. Кладовщику вменяется в обязанности:

- следить за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывать с представителями поставщика;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16-00 часов предшествующего дня, указанного в меню;
- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования в складских помещениях;
- ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

10. Старшей медицинской сестре вменить в обязанность:

- контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
- за наличие и содержание медицинской аптечки;
- ведение табеля посещаемости детей;

- ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока;
- наличие инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемическим мероприятиям.

11. Старшему воспитателю вменить в обязанность:

- контроль за созданием условий для организации питания детей в группах, организацией дежурства воспитанников, правильной сервировкой стола;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организацию разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

12. Возложить персональную ответственность за организацию питания детей в группах на воспитателей:

- организацию дежурства воспитанников по столовой в соответствии с возрастом детей;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, за несвоевременным уходом детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.

13. Младшим воспитателям:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим пищи, раздаваемой детям за столами;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей или салфеток, хлебниц, салфетниц с бумажными салфетками, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- получать пищу в специально промаркированные емкости.

14. Общий контроль за организацией питания в учреждении оставить за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад №60



Алейникова О.В.