

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 33

ПРИКАЗ

От 09.01.2025г.

№ 25

с. Гусаровское

«Об организации питания детей в детском саду»

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников **приказываю:**

1. Всем сотрудникам ответственным за организацию питания воспитанников строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-20 с изменениями «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

2. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду и взаимодействие с поставщиками на О.И. Петрову.

Определить для ответственного за питание Петровой О.И. следующий круг функциональных обязанностей:

2.1. Осуществлять систематический контроль за качественным исполнением услуги в соответствии с Контрактом, а именно за:

- графиком закладки продуктов;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.,
 - поступлением продуктов питания, в случае недовоза продуктов питания своевременное оформление и составление акта;
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества и т.д.). - при обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщать руководителю ДОУ;
 - технологией приготовления пищи воспитанникам в соответствии с технологическим картам;
 - своевременным и в полном объеме ведением документации на пищеблоке;
- Заведующему контролировать и требовать от исполнителей работающих на пищеблоке:
- технологию приготовления пищи воспитанникам в соответствии с технологическим картам;
 - своевременное и в полном объеме ведение документации на пищеблоке;
 - содержание пищеблока, оборудования в надлежащем виде согласно требованиям СанПиН;
 - соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
 - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;

Работникам пищеблока Застрожниковой В.Л. и Броненко Е.В. не раздеваться и не хранить личные вещи и продукты на пищеблоке;

- обеспечивать на объекте экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
- иметь на пищеблоке:

- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-20 с изменениями;

- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал пищевой продукции – входной контроль

Работники пищеблока выдают готовую продукцию согласно графика выдачи готовых блюд.

2.2. Ежедневно в 8:20 утра вывешивать меню на специальных информационных стендах.

2.3. Воспитателю Айрапетян Евгении Петровне ежедневно вести табель посещаемости детей.

2.4. Систематически привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

3. Утвердить график питания детей в группе.

4. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы.

5. Воспитателям Морозовой Ю.В., Айрапетян Е.П.

- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством и организацией питания .

- 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 и культуры здорового питания, этике приема пищи.

- Помощнику воспитателя Дубина А.И. строго следить за правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикет приема пищи

- возложить персональную ответственность за правильное ведение табеля на воспитателя Айрапетян Е.П.

6 . Воспитателям и помощнику воспитателя Дубина А.И.:

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах 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 2-е блюдо;

- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту)

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированной емкости;

- при приеме пищи использовать отдельную посуду;

- соблюдать питьевой режим в группах
 - не допускать присутствия детей на пищеблоке
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
 - строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд, отдельное приготовление пищи на сотрудников и детей. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
 - соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
 - вести необходимую документацию.
- 7.Общий контроль за организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 33

Л.С. Кузьменко

С приказом ознакомлен:

