

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 5 «Танюша» г.Феодосии Республики Крым»

ПРИКАЗ

09 января 2025г.

№ 7

Об организации питания детей
и распределение обязанностей по
организации питания в детском саду
№ 5 «Танюша»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание в Детском саду № 5 «Танюша» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) обучающихся учреждения в соответствии с основным (организованным) меню приготовления блюд.
3. Утвердить режим питания детей Детского сада № 5 «Танюша»

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.15-8.50	10.00-10.10		
Разновозрастная группа	8.10-8.40	10.10-10.20	12.05-12.35	15.20-15.35
2 младшая группа	8.05-8.40	10.00-10.10	12.00-12.30	15.15-15.30
Средняя гр.	8.20 -8.50	10.30-10.40	12.15-12.45	15.30-15.45

3. Утвердить график выдачи блюд из пищеблока.

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8ч.05 мин	10ч.00мин		
Разновозрастная группа	8ч.20мин	10ч.10мин	12ч.15 мин	15ч.20 мин
Младшая группа	8ч.10мин	10ч.05мин	12ч.00 мин	15ч.10 мин
Средняя гр.	8ч.15мин	10ч.07мин	12ч.10 мин	15ч.15 мин

4. Заведующий Детским садом № 5 «Танюша» Мовчан Н.А.:

4.1. Создает условия для организации питания детей;

4.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду;

5. Ответственному за организацию питания в Детском саду медсестре Гущиной Л.Л.:

5.1. Составлять ежедневно меню согласно количеству детей в соответствии с утвержденными нормами питания и основным (десятидневным) меню. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей;

- 5.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне дня, указанного в основном (организованном) меню ;
 - 5.3. Проводить контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику;
 - 5.4. Вести бракераж готовой продукции согласно меню;
 - 5.5. Вести подсчет калорийности и накопительную ведомость (в программе «Баланс питания») для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - 5.6. Контролировать соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 5.7. Контролировать качество и сроки реализации доставляемых продуктов;
 - 5.8. Контролировать состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;
 - 5.9. Контролировать обработку тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - 5.10. Контролировать организацию и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
 - 5.11. Ежедневно вывешивать в информационном уголке меню утверждённое заведующим детским садом с указанием сведений об объёме каждого блюда, названия кулинарных изделий, стоимости меню ;
 - 5.12. Контролировать правильность кулинарной обработки, выход блюд и вкусовые качества пищи;
 - 5.13. Контролировать снятие и хранение суточных проб;
 - 5.14. Вести документацию по питанию в соответствии с нормативными документами.
 - 5.15. Ежедневно проводить С-витаминизации блюд;
 - 5.16. Контролировать регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 5.17. Контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 5.18. Контролировать внешний вид работника, чистоту санитарной одежды, самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.
6. Заведующему хозяйством:
- 6.1. Нести ответственность за материально - техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответствующей маркировкой, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений и средствами дезинфекции.
 - 6.2. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья, гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их производстве и качестве: сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно- санитарной экспертизы, исходные данные изготовления о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов.
 - 6.3. Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщикам. Вести журнал заявок продуктов питания.
 - 6.4. Соблюдать требования санитарного законодательства при хранении продуктов.
 - 6.5. Участвовать в составлении меню и осуществлять бракераж скоропортящейся пищевой продукции.
 - 6.6. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
 - 6.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора.
 - 6.8. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада.
 - 6.9. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;
7. Поварам и кухонному работнику:

7.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за своевременным приготовлением пищи, за полноту закладки, качеством пищи, выходом блюд, за санитарным состоянием пищеблока.

7.2. Строго придерживаться во время приготовления блюд поточности производственного процесса (технологии приготовления).

7.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.

7.4. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно утвержденному графику.

7.5. Принимать участие в составлении вместе с медсестрой и заведующим хозяйством ежедневного меню.

7.6. Отбирать и хранить ежедневные суточные пробы каждого блюда.

7.7. Выдавать готовые блюда на группы только после снятия пробы бракеражной комиссией.

7.8. Строго придерживаться правил личной гигиены; санитарную одежду менять по мере загрязнения.

7.9. Проходить медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

8. Старшему воспитателю :

8.1. Своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах.

8.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

8.3. Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8.4. Проводить контроль за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого обучающегося нормы питания;
- формированием у обучающихся навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Помощникам воспитателей:

9.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальным потребностям только после ее кипячения, охлаждения до комнатной температуры. Хранить кипяченую воду в хорошо вымытой посуде и менять ее не реже 3 раз в день.

9.2. Поставлять еду в группы только в промаркированной посуде, закрытой крышкой в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

9.3. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

9.4. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

9.5. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

9.6. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.

9.7. Своевременно раздавать детям второе блюдо; соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

9.8. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей.

9.9. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

10. Воспитателям:

10.1. Проводить воспитание культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи, согласно образовательной Программе.

10.2. Вести ежедневный контроль за принятием пищи детьми (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).

10.3. Вести таблицу посещаемости детей (соответствие поданных сведений медсестре о фактическом присутствии детей).

10.4. Придерживаться принципов последовательности и единых требований детского сада и в семьях.

10.5. Отражать вопросы организации питания в информационных уголках для родителей.

10.6. Включать вопросы питания в повестку дня родительских собраний, заседаний педсоветов.

11. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А.Мовчан

С приказом ознакомлены:

В.В.Федорова

С.Р.Трубач

Е.Ю.Бондаренко

О.М.Худолеева

Т.А.Макаренко

О.Ю.Голубева

А.А.Мамутова

Л.Л.Гущина

Ю.В.Козацкая

О.Ю.Мысова

А.А.Кузьменко

О.В.Григораш

И.А.Носова

А.Г.Щупак