

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 31 города Ейска муниципального
образования Ейский район

П Р И К А З

от «31» августа 2024г.

№ 188/1 - ОД

г. Ейск

Об организации питания детей в 2024 – 2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Основным 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, с 10,5-часовым пребыванием».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Семко Людмилу Юрьевну.

3. Утвердить график приема пищи:

группы	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
группа раннего возраста	08:10	10:00	11:20	15:00
вторая группа раннего возраста	08:15	10:10	11:30	15:10
младшая группа	08:15	10:15	11:35	15:10
средняя группа	08:10	10:15	11:40	15:10
старшая группа	08:15	10:20	11:50	15:15
подготовительная группа	08:20	10:25	12:00	15:15

4. Ответственному за организацию питания медицинской сестре диетической Семко Людмиле Юрьевне:

4.1. Составлять ежедневно меню-требование установленного образца с указанием выхода порции для разного возраста.

- ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.2. Ежедневно вывешивать в уголках для родителей меню с указанием выхода порции для разного возраста

4.3. Представлять меню требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Ежедневно заполнять Ведомость контроля за рационом питания.

4.6. Проводить своевременную замену информации в «Уголке организации питания детей»: график выдачи пищи по группам, объем получения блюд в граммах.

4.7. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработку.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: Донченко А.Н., Воропаевой Е.В. И.И. Паповянц, поварам, Джумайло О.Я., кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. Повару Паповянц Ирине Ивановне строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиНа.

5.3. Выдачу готовой пищи проводить, только после снятия пробы.

5.4. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6.0. Получение продуктов в кладовую производить кладовщику Джумайло О.Я., материально – ответственному лицу.

6.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье оформляют актом, который подписывается представителями МБДОУ ДСКВ № 31 г. Ейска (медсестра диетическая, старшая медицинская сестра, повар).

6.2. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Джумайло О.Я. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией в журнале.

6.3. Выдачу продуктов на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

6.4. Кладовщику Джумайло О.Я. ежемесячно проводить выборку остатков продуктов питания.

6.5. Еженедельно составлять заявку на получение продуктов от поставщиков.

7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 на медицинскую сестру диетическую Семко Л.Ю.

8. Возложить ответственность на воспитателей групп:

8.1. за обеспечение приема пищи детьми,

8.2. за соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи.

8.3. за формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета,

8.4. за организацию питьевого режима в группах, только кипяченой водой.

9. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнением приказа возлагаю на медицинскую сестру диетическую Семко Л.Ю.

Заведующий

А.М.Кузнецова