

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому направлению развития детей № 35 «Теремок» г. Светлоград

ПРИКАЗ

от 02.09.2024г.

г. Светлоград

№ 17

Об организации питания воспитанников ДОУ

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
3. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Морозенко А. Н.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на период 2024-2025 учебный год.

	группа, время	группа, время	группа, время	группа, время	группа, время
	I младшая	средняя	старшая	подготовительная	подготовительная
Получение завтрака	7.40-7.50	8.05-8.15	8.10-8.20	8.10-8.20	8.10-8.20
Завтрак	8.00-8.20	8.30-8.50	8.30-9.00	8.30-8.50	8.30-8.50
Получение обеда	11.15-11.25	12.05-12.10	12.15-12.25	12.25-12.35	12.25-12.35
Обед	11.45-12.20	12.20-12.50	12.40-13.10	12.45-13.15	12.45-13.15

Получение полдника	14.50-14.55	14.55-15.00	14.55-15.00	14.55-15.00	14.55-15.00
Полдник	15.15-15.25	15.25-15.50	15.25-15.40	15.25-15.40	15.25-15.40

4.1. Работникам пищеблока строго придерживаться утвержденного графика выдачи готовой продукции.

4.2. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

5. Ответственному за организацию питания детей, Морозенко А.Н.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

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

6. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик Морозенко А.Н.;

6.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (кладовщик, шеф – повар);

6.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Морозенко А.Н. - материально-ответственное лицо.

6.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.4. Выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф – повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под подпись (шеф – повар);

6.5. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным и лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради

«Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

6.6. Шеф – повару Миловановой Г.Н., повару Юсифовой Н.Т. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.7. Шеф – повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку:

График дежурства на пищеблоке при закладке продуктов:

- Понедельник, заведующий хозяйством - А.Н.Морозенко
- Вторник, воспитатель – Заикина Н.Н.
- Среда, инструктор по ФИЗО – Л.А.Карлина, председатель ПК
- Четверг, заведующий – Н.И.Мацугина
- Пятница, учитель - логопед, – Т.А.Писаренко.

6.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф – повара Милованову Г.Н.

6.9 .Кладовщику Морозенко А.Н. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- график организации детского питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около электроприборов;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

9. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощник воспитателя.

10. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МКДОУДС № 35
«Теремок» г. Светлоград



Н.И.Мацугина

С приказом № 17 от 02.09.2024г. ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
1.	Заикина Наталья Николаевна	02.09.24	
2.	Карлина Любовь Анатольевна	02.09.24	
3.	Морозенко Александра Николаевна	02.09.24	
4.	Милованова Галина Николаевна	02.09.24	
5.	Писаренко Татьяна Анатольевна	02.09.24	