

Приказ

30.08.2024 г

№ 50/3

«Об организации питания воспитанников в зимний период»

На основании инструктивно - директивных документов:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273 - ФЗ (редакция от 06.02.2020)
- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция)
- 3«О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, № 5786-91, утв. Минздравом СССР
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемические правила и нормативы» (с изм. и доп. №1 СанПиН 2.3.2.1153-02 и №2 СанПиН 2.3.2.1280-02)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 42-123-4717-88 «Рекомендуемые (регламентированные) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах»
- СанПиН 2.3.2.12930-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организациях».
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утв. Главным госуд. санитарным врачом РФ 17.01.2005

Приказываю:

1. Утвердить график выдачи пищи на зимний период 2024 - 2025 учебного года
2. Ответственность за организацию питания в МБДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на заместителя заведующего Алешечкину М.В.
4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Решмеду А.В.
5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Старовойтову СВ.

Кладовщику Агафоновой НИ:

- 5.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
- 5.2. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.
- 5.3. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
- 5.4. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
- 5.5. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.

-
- 5.9. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
 - 5.10. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
 - 5.11. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
 6. Поварам Федоровой О., Никифоровой Г.В., Константиновой О., Отаевой Г.:
 - 6.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
 - 6.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - 6.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - 6.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - 6.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
 - 6.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
 7. Помощникам воспитателей:
 - 7.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 7.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 7.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 7.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
 8. Воспитателям групп:
 - 8.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 8.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
 9. Педагогу-психологу Портнягиной Наталье Юрьевне организовать психологическое сопровождение детей при организации питания группам раннего возраста и с детьми в период адаптации.
 10. Утвердить график выдачи пищи в зимний период (Приложение 1).
 11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ С.О. Федорова

Исполнитель: Федорова С.О. _____
8-484-5838808 _____

Утверждаю

заведующий МБДОУ «ЦРР д/с «Россиянка»

_____ С.О. Федорова Приложение № 1 к

Приказу № 50/3 от « 30 » 08. 2024

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД (зимний период)

№ п/п	Группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1	№ 1 (1 мл. группа)	07.55	09.30	11.45	15.45
2	№ 4 (1 мл. группа)	07.57	09.31	11.57	15.47
3	№ 10 (2 младшая)	07.59	09.32	11.59	15.49
4	№ 6 (средняя)	08.01	09.33	12.01	15.51
5	№ 3 (средняя)	08.03	09.39	12.09	16.05
6	№ 2 (разновозрастная)	08.15	09.40	12.06	16.03
7	№ 5 (разновозрастная)	08.05	09.34	12.07	15.53
8	№ 8 (разновозрастная)	08.07	09.35	12.05	15.55
9	№ 7 (разновозрастная)	08.09	09.36	12.04	15.57
10	№ 11 (средняя)	08.11	09.37	12.05	15.59
11	№ 9 (подготовительная)	08.13	09.38	12.11	16.01