



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
г.Шахты Ростовской области «Детский сад №34»
346527, г.Шахты Ростовской области, ул. Индустриальная, 10А
Тел.: 8(8636) 24-26-13, e-mail: dou34@shakhty-edu.ru

ПРИКАЗ

«30» августа 2024 г. № 70

«Об организации питания в МБДОУ № 34 г.Шахты
в 2024-2025 уч. году»

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 обеспечения контроля за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении в 2020 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ №34 г. Шахты в соответствии с Положением об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г.Шахты Ростовской области «Детский сад №34» (приложение №1 к приказу №69 от 30.08.2024 г.).

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников, полноту выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №32 27.10.2020 г.), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ №28 28.09.2020 г.) на организатора питания в соответствии с действующим Договором на оказание услуги по организации питания воспитанников путем предоставления готовых блюд, заключенного по итогам электронного конкурса с ограниченным участием.

3. В соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным заведующим МБДОУ №34 г.Шахты Примерным 10-дневным меню организовать:

- 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников в возрасте от 1,5-х до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 10-ти часовым режимом функционирования.

4. Бракераж готовой продукции производить в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (приложение №2 к приказу №69 от 30.08.2024 г.)

5. Утвердить бракеражную комиссию в целях приема готовой продукции (пищи) от Исполнителя услуги по питанию в следующем составе:

Лазарихина О.Н., медсестра – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Богомаз М.В.- заведующий;

Шубина М.В.– воспитатель;

Срок действия комиссии – постоянно.

6. Комиссии разрешать к выдаче готовую продукцию только после проведения контроля (снятия пробы), в соответствии с Положением о бракеражной комиссии. Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, разрешение к реализации фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Утвердить в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в МБДОУ (Приложение №1).

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в соответствии с приложением №2.

9. Изменения в рацион питания детей вносить только при необходимости (несвоевременный завоз продуктов по погодным условиям, недоброкачественность продукта, отключение воды или электричества, значительное изменение количества детей по сравнению с запланированным и др.) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

10. В случае внесения изменения в меню составляется акт, который подписывается представителем администрации МБДОУ, медицинской сестрой и представителем ООО «Общепит-Юг».

11. Медицинской сестре (представитель поликлиники №5):

11.1. Осуществлять контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также ежемесячно предоставлять заведующему анализ выполнения натуральных норм.

11.2. В целях информации родителей об ассортименте питания воспитанников, ежедневно вывешивать меню на текущий день, утвержденное организатором питания, на информационном стенде в фойе здания и в каждой группе с указанием наименования блюда и объема порции.

11.3. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты которого заносить в Журнал здоровья.

11.4. Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции и подписями членов бракеражной комиссии.

11.5. Осуществлять контроль правильности отбора и хранения суточных проб готовой продукции.

11.6. Вести контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании

11.7. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников, осуществлять контроль искусственной С-витаминизации третьих блюд, результаты которой оформляются в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

12. Заместителю заведующего по ВМР Пятибратовой О.А. осуществлять контроль:

- соблюдения режима дня;
- воспитания у детей культурно-гигиенических навыков (правил личной гигиены, организации дежурства по столовой, сервировки стола и т.п.);
- воспитания правил культуры поведения за столом во время приема пищи.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

13.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в организации раздачи пищи, создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

13.2. Перед каждым приемом пищи воспитанниками младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

13.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

13.4. Получение пищи с пищеблока на группу осуществлять младшим воспитателем строго по Графику выдачи готовых блюд.

13.5. При раздаче готовых блюд выход порции должен соответствовать выходу порции блюда меню-требованию и контрольному блюду.

13.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

13.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

13.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

14. Всем сотрудникам категорически запрещается принимать пищу, предназначенную для питания детей.

15. Организацию питания сотрудников проводить следующим образом:

1. Употреблять в пищу только свои продукты;

2. Время приема пищи:

администрация, специалисты в своих кабинетах 13⁰⁰ – 13³⁰;

воспитатели на своих рабочих местах во время сна детей;

обслуживающий персонал в свой рабочий перерыв.

16. Возложить персональную ответственность на должностных лиц МБДОУ № 34 г.Шахты за выполнение настоящего приказа.

17. Обязанности, возложенные настоящим приказом, исполняются с учетом последующей ротации кадров по принципу занимаемой должности.

18. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 34 г.Шахты

Богомаз М.В.

С приказом ознакомлены: