

## Приказ

3.08.2023г.

№83

### Об организации питания детей в МБДОУ №50 «Малыш» в 2023/2024 учебном году

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой и исполнением норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. и норм СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020г., а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ № 50 «Малыш» г. Симферополя в соответствии с «Примерными 10-ти дневными рационами питания (меню) для организации питания воспитанников в возрасте от 2 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 9-ти и 12-ти часовым пребыванием детей».

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

2. Возложить ответственность за разработку 10-ти дневного меню и организацию питания на медицинскую сестру Касимцеву Галина Григорьевну.

3. Утвердить график приема пищи.

4. Ответственному лицу за организацию питания детей медицинской сестре Касимцевой Галине Григорьевне:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– в конце меню-требования ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 8.50 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Уголок здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей.

4.7. Использовать в работе минимальные и максимальные значения порций в зависимости от возраста детей.

4.8. Организовать питание детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании согласно п.8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения Михедова Лариса Павловна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (медсестра, заведующий, повар) и поставщиком, в лице экспедитора.

5.4. Приём продуктов в кладовую, их хранение в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами), и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик Михедова Лариса Павловна (или лицо его заменяющее);

5.5. Кладовщик контролирует качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с отметкой в соответствующей графе.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

5.7. Поварам – Скорик Елене Михайловне и Кривич Татьяне Александровне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.8. Поварам производить основную закладку продуктов при изготовлении продукции (в котел) в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C на поваров - Скорик Елену Михайловну и Кривич Татьяну Александровну.

5.10. Работники пищеблока обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Для определения органолептических показателей готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: заведующий – Волохова Виктория Анатольевна;

Члены комиссии:

- кладовщик – Михедова Лариса Павловна;
- медицинская сестра – Касимцева Галина Григорьевна;
- заведующий хозяйством – Паламарчук Анатолий Дмитриевич.

Запись о произведенном контроле производить в журнале «Бракеражный журнал готовой продукции».

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак;
- второй завтрак;

- обед;
  - уплотненный полдник.
8. Организовать питьевой режим с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды или с использованием кипяченной питьевой воды.
- 8.1. Утвердить график получения и замены кипяченной воды:
- 8.00, 10.00, 12.00, 15.00, 17.00 (для группы с 12-ти часовым пребыванием).
9. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
10. Сотрудникам МБДОУ категорически запрещено питаться продуктами питания, предназначенными для детей.
11. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
  - инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - огнетушитель;
  - диэлектрические коврики около каждого прибора.
12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
- 13.1. Во время приёма пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
14. Общий контроль организации питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Касимцеву Галина Григорьевну.

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Скорик Е.М. *Скорик*  
 Кривич Т.А. *Кривич*  
 Михедова Л.П. *Михедова*  
 Касимцева Г.Г. *Касимцева*  
 Паламарчук А.Д. *Паламарчук*  
 Малышева А.А. *Малышева*  
 Пучкова Н.Г. *Пучкова*  
 Кондратенко С.Г. *Кондратенко*  
 Стародуб М.А. *Стародуб*  
 Зинкина С.А. *Зинкина*  
 Звоник И.А. *Звоник*



В.А. Волохова

Шалейко С.Г. *Шалейко*  
 Царёва В.Г. *Царёва*  
 Аблаева Э.Ф. *Аблаева*  
 Кисина Е.Э. *Кисина*  
 Кострик И.Д. *Кострик*  
 Баранова О.А. *Баранова*  
 Онищенко Н.Г. *Онищенко*  
 Томалак А.Г. *Томалак*  
 Баранова Т.И. *Баранова*