

Администрация муниципального
образования Добрянский район
Оренбургской области
Муниципальное дошкольное
образовательное бюджетное учреждение
Детский сад комбинированного вида
«Солнышко»
п. Добрянский

462734, п. Добрянский
ул. Горького, 5
тел: 8(35367)2-11-94; 236115
E-mail: info@detmshko@mail.ru
ОКПО 36389982, ОГРН 1025603443404
ИНН/КПП 5628004359/562801001

ПРИКАЗ № 01

от "28" АВГУСТА 2024г.

«Об организации питания МДОБУ Д/с «Солнышко» на 2024/2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОО, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, приказом ОО №146 от 12.08.2024г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При разработке ежедневного меню руководствоваться примерным меню утвержденным приказом Отдела образования от 18.11.2023г. №263 « о реализации меню для дошкольников»;

1.1 Педагогам разместить в доступных для родителей местах (уголки питания)е информацией: - ежедневное меню питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания.

1.2 Подготовить и провести общее родительское собрание. В повестку включить вопросы по организации питания. (срок до 20.09.2024г.)

1.3 Завка О.А. 2 раза в год проводить анкетирование по удовлетворенности качеством питания среди родителей и обучающихся. Результаты анкетирования предоставлять ведущему специалисту (Зоткиной Е.А)

1.4 Обеспечить индивидуальное меню - во исполнение п.8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (по необходимости, при наличии заявления родителя (законного представителя), на основании назначений лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболеваемости ребенка (по назначению лечащего врача)

1.5 Кирюшиной С.Ю. разместить примерное еженедельное меню и график приема пищи, обучающихся в детском саду на сайте ОО. (Срок: до 01.09.2024г.)

1.6 Воспитателям и младшим воспитателям соблюдать график приема пищи.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Пойманову Д.Г и заведующего хозяйством Крылач Н.В. Заключить договора на поставку продуктов питания в соответствии с разработанным и утвержденным меню. Провести выверку спецификаций к договорам на поставку продуктов питания на соответствие перечню продуктов питания в утвержденном меню. При заключении договоров на оказании услуги по организации питания, необходимо включать условия о выполнении исполнителем сертификации продуктов опираясь на меню.

2.1. Крылач Н.В.- завхозу согласовать график доставки продуктов питания. Заявку о потребности продуктов предоставлять поставщику за неделю до поставки за подписью руководителя организации.

2.2. Крылач Н.В.- завхоза назначить ответственным за работу в информационной системе «Меркурий» и «Честный знак».

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Кузьмину Т.Л., помощника повара Бикееву В.В.

Персоналу пищеблока

- 3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, следить за исправностью оборудования, столовых и кухонных принадлежностей.
- 3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
- 3.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- 3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 3.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- 3.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
- 3.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- 3.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 3.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОО и только в специальной одежде.
5. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, пользоваться телефоном.

7. Утвердить график приема пищи детей:

	Группы раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
завтрак	08.30- 09.00	08.30- 09.00	08.40 – 09.00	08.30 – 09.00	08.45 – 09.00
второй завтрак	10.30- 10.35	10.30- 10.35	10.30-10.40	10.35-10.45	10.50-11.00
обед	12.00-12.20	12.00- 12.30	12.10- 12.25	12.15 - 12.35	12.20-12.40
полдник	15.30-15.40	15.30-15.40	15.30-15.40	15.30-15.40	15.30-15.40

8. Ответственному за организацию питания детей завхозу Крылач Н.В.

- 8.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня.
- 8.2. 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;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующей, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

- 8.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании до 12.00
- 8.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.
- 8.5. Провести своевременную замену информации на стенде график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
9. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность **заведующий хозяйством Крылач Н.В.**
10. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика, в лице экспедитора.
11. Получение продуктов в кладовую производит **заведующий хозяйством Крылач Н.В.** – материально ответственное лицо.
12. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).
13. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Журнал контроля закладки основных блюд», которая хранится в пищеблоке.
14. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: **заведующей Поймановой Л.Г., воспитатели - Караватской Е.С., представителя родительской общности - Подовской Л.В., заведующей хозяйством Крылач Н.В.**
15. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, три ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда).
16. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	1Группа раннего возраста	2Группа раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
завтрак	8.20	8.20	8.20	08.20	8.20	08.30
второй завтрак	10.10	10.10	10.15	10.20	10.25	10.35
обед	11.45	11.45	11.50	11.50	11.55	12.00
полдник	15.15	15.15	15.15	15.20	15.20	15.20

17. График закладки блюд.

Время закладки	Наименование продуктов и блюд
7.00.	
8.00.	Мясо, кури в первое блюдо, продукты для завтрака
10.00.	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.00.	Тесто для выпечки
10.00	Мясо во второе блюдо, продукты для запуска
10.30-10.50	сахар в третье блюдо
10.50	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
	Масло во второе блюдо

17	Кулובהва Айгуль Конасовна	Мл. воспитатель	<i>ку</i>
18	Кузьмина Татьяна Леонидовна	повар	<i>Ку</i>
19	Лебелена Ольга Владимовна	Мл. воспитатель	<i>Мл</i>
20	Собалева Ольга Юрьевна	Кух. работник	<i>С</i>
21	Султанбекова Алмагуль Итемеевна	Инструктор по физической культуре	<i>А</i>
22	Михайлова К.К.	тисстор	<i>М</i>
23	<i>Полонская Л.В</i>	<i>уч-логонед</i>	<i>П</i>
24	<i>Ромашова О.А</i>	<i>мл. воен.</i>	<i>Р</i>
25	<i>Мельникова М.В</i>	<i>мл. воен.</i>	<i>М</i>
26	<i>"Алельская ЗИЧ</i>	<i>уд. сит. пом.</i>	<i>З</i>