

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №54 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

29.05.2024г.

г. Белогорск

№57

Об организации питания
воспитанников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ДС №54 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32,

приказываю:

1. Организовать питание детей в МАДОУ ДС №54 в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет, посещающих МАДОУ ДС №54 с 10 часовым режимом функционирования.
2. Утвердить:
 - 2.1. График закладки продуктов на пищеблоке (приложение 1).
 - 2.2. График выдачи и приема пищи в группы (приложение 2).
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания медицинскую сестру Грек И. В.
 - 3.1. В случае отсутствия медицинской сестры Грек И.В. заменяющим ее лицом назначить заместителя заведующего по АХР Парубенко О.Л.
4. Медицинской сестре Грек И.В.:
 - 4.1. Осуществлять контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 4.2. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы с регистрацией результатов в журнале бракеража готовой продукции.
 - 4.3. Вести подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка.
 - 4.4. Осуществлять контроль за:

- состоянием здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с ежедневной отметкой результата осмотра в соответствующем журнале;
 - регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
 - наличием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения.
 - санитарным состоянием пищеблока.
5. Возложить ответственность на шеф-повара Акулову Л.А. за:
- 5.1. Составлением меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 5.2. Представлением меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.3. Осуществлением контроля качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
6. Возложить ответственность на поваров Волошина Л.В., Ковизюк Н.А. за:
- 6.1. Закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 6.2. Соблюдением правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
 - 6.3. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 6.4. Соблюдением технологии приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню.
 - 6.5. Соблюдением утвержденного графика выдачи пищи в группы.
 - 6.6. Соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.
7. Возложить ответственность на кладовщика Куц О.Ю. за:
- 7.1. Соблюдением требований СанПин 2.3./2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в кладовых.
 - 7.2. Оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 7.3. Соблюдением правил и норм санитарного состояния кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

- 7.4. Соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурного режима в холодильных установках.
- 7.5. Своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 7.6. Выполнением требований к ведению документации на складе.
- 7.7. Проведением ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтерией МКУ КОДМ.
8. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХР Парубенко О.Л. за:
 - 8.1. Обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах.
 - 8.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока.
 - 8.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условиями хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 8.4. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - 8.5. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 8.6. Внешний вид работников, чистоту спец.одежды.
9. Возложить ответственность на старшего воспитателя Антонченко Е.В. за контроль организации питания и питьевого режима в группах.
10. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей групп за:
 - 10.1. Соблюдением режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 10.2. Условиями приема пищи, сервировкой столов, культуру еды, культуру поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
 - 10.3. Личную гигиена детей, условия для мытья рук.
 - 10.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
 - 10.5. Организацию питьевого режима.
11. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ДС №54

Н.В. Стрелкина

График закладки продуктов

6.20	закладка масла в кашу
6.30	закладка молока, кофе и какао
6.35	закладка курицы (мяса) 1 блюдо
6.40	закладка курицы (мяса) 2 блюдо
6.45	закладка на 3 блюдо
7.00	закладка куры 1 блюдо
7.10	закладка сахара, крупы в кашу
7.20	закладка масла в кашу
7.20	тесто на выпечку
7.30	приготовление котлетной массы рубка курицы на 2 блюдо
8.10	Приготовление котлет, тефтелей
9.00	закладка продуктов на 1 блюдо
9.10	закладка продуктов на 2 блюдо
9.30	закладка сливочного масла на 2 блюдо
10.10	закладка сметаны 1 блюдо
13.10	закладка продуктов для полдника

**График
выдачи и приема пищи**

Группы	время выдачи пищи				время приема пищи			
	завтрак	второй завтрак	обед	полдник	завтрак	второй завтрак	обед	полдник
раннего возраста	8.15	10.20	11.45	15.20	8.30	10.30	12.00	15.30
младшие	8.17		11.50	15.20	8.30		12.00	15.30
средние	8.20		12.15	15.20	8.35		12.30	15.30
старшие	8.25		12.17	15.20	8.35		12.35	15.30
подготовительные	8.30		12.20	15.20	8.40		12.40	15.30