

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Петрозаводского городского округа
«Детский сад комбинированного вида № 113 «Онеженка»
(МДОУ «Детский сад № 113»)

ПРИКАЗ

№ 6-1/Г от 14.01.2025 г

«Об организации питания детей в МДОУ «Детский сад № 113»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу **в 2025 календарном году:**

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 – 3 лет, от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным руководителем.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ.

1. Взять в работу

1.1. План мероприятий по контролю за организацией питания детей на **2025** календарный год (приложение №1);

1.2. План работы бракеражной комиссии на **2025** календарный год (приложение № 2)

1.3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении на срок до принятия нового.

1.4. Утвердить Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 113» на срок до принятия нового.

2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Алешину Е.В.:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — шеф-поварам, поварам, кладовщикам филиалов № 1 и 2:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Присада А.В. и Сухарева Л.А.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад № 113» и

поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии калькулятора Алешиной Е.В. или членов комиссии по питанию.

5. Шеф-поварам Ефимовой Е.С., Борисовой Н.А. необходимо:

5.1. Контролировать работу подразделения, соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы калькулятором Алешиной Е.В. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

5.5. Постоянно вести журнал на ОКИ в соответствии с письмом управления Роспотребнадзора «О профилактике острых кишечных инфекций (ОКИ) норовирусной этиологии в организованных коллективах» от 27.01.2021

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- Примерное десятидневное меню с 1-3 лет и 3-7 лет утвержденное руководителем.

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

- ежедневно вывешивать на стенд меню для детей от 1 – 3, и 3 – 7 лет в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32

- ежедневно в часы получения питания младшими воспитателями выставлять норму блюд на пищеблоке

7. Ответственность за организацию питания воспитанников, соблюдение режима питания, получения пищи строго по графику каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

7.1. Во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль на группах за организацией питания возлагаю на заместителя заведующего по ВМП Власову Е.В. (филиал № 1), старшего воспитателя Ларюшкину Ю.С. (филиал № 2)

9.1. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за исполнение приказа возлагаю на всех сотрудников МДОУ «Детский сад № 113»

10. Делопроизводителю Волковой Л.Г. с приказом ознакомить всех сотрудников учреждения; копию оставить на пищеблоке.

Заведующий



М.А. Тетеревлева

