

ПРИКАЗ

«02» 09 2024 г.

№ 113

ст. Приазовская

Об организации питания в ДООУ в 2024-25 учебном году

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет», посещающих МБДОУ №21 с 10,5 часовым режимом функционирования;

2. Утвердить график закладки продуктов в котел и график выдачи готовых блюд с пищеблока (Приложение №1, №2).

3. Возложить ответственность за организацию питания в ДООУ на медицинскую сестру диетическую Нененко И.С.

4. Вменить в обязанности медицинской сестре диетической Нененко И.С.:

- обеспечить соблюдение санитарных норм и требований при организации питания детей в ДООУ всем сотрудникам ДООУ;
- составлять ежедневно меню-раскладку, согласно утвержденному заведующей ДООУ десятидневному меню;
- проводить ежедневно анализ готовой продукции на пищеблоке и отбор суточных проб завтрака, обеда и полдника за 30 минут до выдачи готовой продукции по группам;
- ввести бракеражный журнал готовой продукции с отметкой о допуске пищи в употребление в соответствии с требованиями;
- присутствовать при закладке продуктов во время приготовления блюд;
- проводить С-витаминизацию блюд;
- проводить ежедневно осмотр работников пищеблока и завхоза на наличие гнойничковых заболеваний;
- осуществлять систематический контроль за соблюдением режима питания детей работниками пищеблока, воспитателями и помощниками воспитателями;
- осуществлять контроль за наличием в складе ДООУ необходимого набора продуктов, их хранение и соблюдением сроков реализации, наличием качественных удостоверений и сертификатов соответствия.
- представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- возврат и добор продуктов (в случае уменьшения или прибавления детей) в меню оформлять не позднее 9 часов 45 минут.

5. Вменить в обязанности и.о.завхоза Нененко И.С.:

- обеспечить наличие в складе ДООУ необходимого набора продуктов в соответствии с 10-и дневным меню;
- обеспечить хранение и выдачу продуктов питания в соответствии с действующими санитарными правилами и требованиями;
- производить приём, закупку и доставку всех продуктов питания только при наличии качественных удостоверений и сертификатов соответствия;
- осуществлять ежедневно в соответствии с требованиями приём сырой продукции; при обнаружении некачественных продуктов или их недостачи оформлять акт, который подписывается членами бракеражной комиссии.

6. Вменить в обязанности повару Колесниковой Е.В.:


- обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований;
- работать по утвержденному меню, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику (Приложение №1)
- производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
- обеспечивать соблюдение правил выдачи готовой продукции по утвержденному руководителем графику (Приложение №2)
- производить выдачу готовой продукции только после органолептического анализа, проведённого старшей медсестрой, отбора суточных проб и получения разрешения выдачи блюд к реализации с отметкой в бракеражном журнале готовой продукции;
- производить во время отсутствия в ДООУ медсестры по диетическому питанию отбор суточных проб и органолептический анализ готовых блюд с внесением отметки в бракеражный журнал готовой продукции;

7. Возложить ответственность за организацию питания в группах на воспитателей возрастных групп и младших воспитателей:


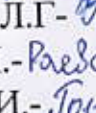
- обеспечивать соблюдение воспитателями всех возрастных групп СанПиН при организации режима питания детей в группах;
- обеспечивать организацию работы в возрастных группах по привитию культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи;
- обеспечивать использования воспитателями индивидуального подхода к ребёнку во время приёма пищи в группах.



8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены: Дацко О.В. - 

Колесникова Е.В. -  Бакаева Е.С. - 


Дзюба Е.Н. -  Нечепуренко Л.Г. - 


Нененко И.С. -  Раевская А.Н. - 


Ильиных О.М. -  Горшкова Н.И. - 


Дембовская А.В. -  Неплюева Е.А. - 


С.Е. Асташина

Кулик Е.Г. - 

Раевская Н.Д. - 

Бояринцева Е.А. - 

Дубовая Н.Я. - 

Костенко Ю.В. - 


Полякова Е.В. - 

График закладки продуктов в котел

- 7.00 - тесто для выпечки;
- 8.00 - мясо для 1-го, 2-го блюда;
- 8.30 - птица для 1-го блюда;
- 9.30 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 10.00- продукты для 2-го блюда (гарнир);
- 12.30 – продукты для полдника

График выдачи продуктов питания с пищеблока в группы

-Завтрак-	8.10-8.20
-Второй завтрак-	10.20
-Обед-	11.40-12.10
- Полдник-	15.10 -15.15