

Приказ

от 31.04.2023 № 56

Об организации питания в 2023-2024 учебном году

С целью соблюдения в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Ладушки» городского округа Кохма санитарно-эпидемиологических правил и требований к организации, приготовлению питания:

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Ладушки» городского округа Кохма в соответствии с примерным 10-дневным меню.

2. Ответственность за эффективную работу пищеблока возложить на поваров: Лядову С.Г., Решетникову А.А., подсобного рабочего кухне Боровицкую И.В., кладовщика Слезину Н.В.

3. При организации питания учитывать следующие требования:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предыдущего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа указывать норму выхода блюд для детей и работников. Норма питания работников определяется соответственно норме питания детей. В меню для работников включать второе блюдо, хлеб. В список работников на питание включать: воспитателей, старшего воспитателя, помощников воспитателя, работников пищеблока, машиниста по стирке белья, заведующего, заместителя заведующего по административно-хозяйственной части, педагога-психолога.

3.3. В МБДОУ детский сад «Ладушки» городского округа Кохма организуется питание детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями и особенностями в питании в соответствии МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) - методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителям (законным представителям) необходимо написать заявление о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья (приложение №1).

К заявлению прилагаются медицинские документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации 10-дневному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Для воспитанников с заболеваниями: сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз 10-дневное меню в обязательном порядке должно быть разработано медицинским специалистом. При организации питания таких детей возможно использовать блюда и продукты, принесенные из дома.

На основании полученных документов, заведующий ДОО совместно с родителями (законными представителями) обсуждает вопросы: меню и режима питания ребенка; особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Заведующий ДОО информирует воспитателей, помощников воспитателя и работников пищеблока: о наличии в группе воспитанников с пищевыми заболеваниями, об особенностях организации питания таких детей, о мерах профилактики ухудшения здоровья, о мерах первой помощи.

При организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома необходимо:

- определить порядок хранения, упаковки и маркировки продуктов и блюд;
- создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи
- определить режим питания ребенка.

10-дневное меню и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на официальном сайте дошкольной образовательной организации.

4. Работников пищеблока назначить ответственными за соблюдение технологии приготовления блюд, санитарно-эпидемиологических правил и требований приготовлению, реализации питания, сроков и условий хранения готовых блюд, а также за санитарное состояние помещений пищеблока.

4.1. Работникам пищеблока дошкольного образовательного учреждения строго соблюдать следующие требования:

Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

Работникам пищеблока и помощникам воспитателя строго соблюдать график выдачи готового питания и нормы выдачи готовой продукции на каждого ребенка и работников.

Ежедневно осуществлять отбор суточной пробы в соответствии с СанПиНами.

На видном месте в пищеблоке выставлять контрольную порцию готовых блюд.

Работникам пищеблока разрешается находиться в помещениях пищеблока только в чистой рабочей одежде и головном уборе, чистой обуви. Руки обрабатывать дезинфицирующим средством. Рабочую одежду ежедневно сдавать в прачечную для стирки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда, соблюдать правила техники безопасности.

5. Ответственность за организацию питания детей, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил на каждой возрастной группе возложить на воспитателей, помощников воспитателя. Помощникам воспитателя при получении питания на пищеблоке, а также раздаче готовых блюд детям на группе, надевать чистый халат, головной убор. Руки обрабатывать дезинфицирующим средством. Рабочую одежду, обувь менять по мере загрязнения. Готовые блюда при переноске их на группы должны быть прикрыты: крышками, пищевой пленкой, чистым полотенцем.

6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и в специальной одежде.

7. Ответственность за бракераж сырой продукции возложить на кладовщика Слезину Н.В.

8. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент привозимых продуктов, а также наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность возложить на кладовщика Слезину Н.В.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

9. Ответственность за хранение продуктов на складе возложить на кладовщика Слезину Н.В.

Пищевые продукты на складе хранить в соответствии с СанПиНами.

Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль

соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлять ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

10. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил в дошкольном учреждении возложить на медицинскую сестру Фадееву О.В.

Фадеевой О.В. вести разъяснительную работу среди работников детского сада для предупреждения нарушений СанПиНов.

11. Контроль за бракераж готовой продукции возлагается на бракеражную комиссию МБДОУ детского сада «Ладушки».

12. Закрепить за работниками следующие помещения для приема пищи:

Работники	Место приема пищи
Воспитатели, помощники воспитателя	На своей группе
Педагог-психолог	Группа №6
Старший воспитатель	Группа №2
Заместитель заведующего по АХЧ	Группа №12
Заведующий	Группа №9
Работники пищеблока, кладовщик	Пищеблок
Медицинские работники	Группа №5
Машинист по стирке белья	Группа №4

13. Утвердить график выдачи готового питания на группы (прилагается). Лицам, ответственным за организацию питания строго соблюдать временные интервалы и очередность получения питания. При получении готового питания на пищеблоке помощникам воспитателя руки обрабатывать дезинфицирующим средством.

14. Ответственность за организацию питания воспитанников в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателя. Воспитатели ежедневно оформляют меню на группе и размещают его на видном месте в приемнике. Воспитатели несут ответственность за сервировку стола воспитанников и формирование культуры поведения дошкольников за столом во время приема пищи.

15. За нарушение или неисполнение данного приказа работники МБДОУ детского сада «Ладушки» несут дисциплинарную ответственность в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
детского сада «Ладушки»
городского округа Кохма



Е.Е. Бельцова



Утверждаю

Заведующий МБДОУ

детского сада «Ладушки»

Е.Е. Бельцова

Приказ от 30.07.2023 № 56

График выдачи готового питания на группы

№ группы	№10	№11	№5	№8	№1	№6	№2	№7	№4	№9	№12	№13
Прием пищи												
З А В Т Р А К	8.20	8.20	8.25	8.25	8.30	8.30	8.35	8.35	8.40	8.40	8.45	8.45
2-ой З А В Т Р А К	10.20	10.20	10.25	10.25	10.30	10.30	10.35	10.35	10.40	10.40	10.45	10.45
О Б Е Д	11.45	11.50	11.55	12.00	12.05	12.10	12.15	12.20	12.25	12.30	12.35	12.40
П О Л Д Н И К	15.00	15.00	15.05	15.05	15.10	15.10	15.15	15.15	15.20	15.20	15.25	15.25

