



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СУСАНИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»	МУНИЦИПАЛЬНИЙ БЮДЖЕТНИЙ ДОШКІЛЬНИЙ ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ ЗАКЛАД «СУСАНІНСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ САДОК «РОМАШКА» ПЕРВОМАЙСЬКОГО РАЙОНУ РЕСПУБЛІКИ КРИМ»	«КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИ ПЕРВОМАЙСК РАЙОНЫНЫЪ СУСАНИНО «РОМАШКА» БАЛА БАГЪЧАСЫ» » МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МЕКТЕПКЕДЖЕ ТАСИЛЬ МУЭССИСЕСИ
--	---	---

296332, Республика Крым, Первомайский район, с. Сусанино, ул. Трудова, д. 12

sadik_romaschka-susaninskiy@crimeaedu.ru

П Р И К А З

от 01.09. 2024г.

с. Сусанино

№ 239

Об организации питания детей
в дошкольном учебном заведении
на 2024 -2025 учебный год.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27.10.2020 №32, СП 2.4 3648-20 содержанию и организации режима работы МБДОУ Сусанинский детский сад «Ромашка» Правила и нормативы направлены на охрану здоровья детей (приложение)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Соблюдать установленный в МБДОУ Сусанинского детского сада «Ромашка» режим питания (количество групп и детей, которые питаются).
2. Повару – Симковой Е.Н.
 - 2.1. Составить график питания детей разных возрастных групп и вывесить график выдачи пищи рядом на стенде у пищеблока и на пищеблоке.
 - 2.2. Составлять ежедневные меню-раскладку в соответствии с перспективным меню согласно картотеки блюд для двух возрастных групп - детей в возрасте от 1.5 - до 6-ти (7-ми) лет в соответствии с утвержденными нормами питания.

2.3. Проводить витаминизацию блюд -лимон .

2.4. Делать ежедневно запись в Журнале учета выполнения норм питания и в меню-раскладки относительно названия блюда, количества порций.

2.5. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с окном выдачи пищи с пищеблока и в информационных уголках заведения. Постоянно.

2.6. Осуществлять бракераж сырой продукции.

2.7. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, поступающих в ДООУ, во время приема кладовщиком (поваром) в Журнале бракераж сырой продукции (сроками реализации и условий хранения).

2.8. Вести Журнал учета выполнения норм питания, где каждый день проводить анализ качества питания, а при необходимости – его коррекцию.

2.9. Усилить контроль за соблюдением времени и температуры тепловой обработки мясных и рыбных блюд, работой терморегулирующих приборов.

2.10. Не допускать приготовления пищи при сбоях в работе технологического, холодильного оборудования, при сбоях электроэнергии.

2.11. Не заказывать. Принимать и использовать в питании детей мясо и яйцо водоплавающих птиц, мясо которое не прошло ветеринарное контроля, мясные обрезки, субпродукты, за исключением печени и языка, а также жирную свинину, копченую и речную рыбу, грибы, соусы, изделия во фритюре, газированные напитки, а также напитки непромышленного производства (квас, кремовые изделия, морепродукты, нарезные салаты с майонезом, мясные салаты и рыбные).

2.12. Не использовать продукты, содержащие синтетические красители, ароматизаторы, подсластители вкуса, консерванты

2.13. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие в них гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, своевременность прохождения медицинских осмотров.

Постоянно

2.14. Проводить занятия по гигиене питания и основ детского диетического питания, санитарно-образовательную работу, в том числе беседы относительно питания детей в коллективе и семье (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.п.).

2.15. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию.

. 3. Завхозу Сеитлюмановой С.А..

3.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, в соответствии маркированными относительно объема и назначения: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции .

3.2. Принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.).

3.3. Предоставлять предыдущее ежемесячные заказы и заявки один раз в 2-3 дня на продукты к субъектам предпринимательской деятельности, поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья (мелкооптовая база, потребительская кооперация, плодоовощная база, фирма, частные предприниматели и т.д.).

3.4. Соблюдать требования санитарного законодательства при их хранении, осуществлять их учет в Книге складского учета. Постоянно.

3.5. Принимать участие в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции. Постоянно.

4. Повару : Симковой Е.Н..

4.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока. Постоянно.

4.2. Строго соблюдать во время приготовления блюд поточности производственного процесса (технологии изготовления). Постоянно.

4.3. Проводить обязательную витаминизацию блюд .

Ежедневно.

4.4. Составлять вместе с завхозом меню-расписание.

4.5. Выбирать и хранить ежедневно двухсуточные пробы каждого блюда рациона.

4.6. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами. Постоянно.

4.7. Выдавать детям готовые блюда не раньше чем через полчаса после снятия пробы назначенным ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время с интервалами не более 3-4 ч.

4.8. Строго соблюдать правила личной гигиены. Санитарная одежда (халаты, фартуки, платки, колпаки) заменять при загрязнении. Постоянно.

4.9. Расписываться всем работникам пищеблока лично в Журнале

здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций. Постоянно.

5. Помощникам воспитателей:

5.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Хранить в хорошо вымытой посуде и менять не реже чем 1 раз в сутки.

5.2. Доставлять пищу в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, фартук, платок), чистыми руками. Постоянно.

5.3. Собирать объедки после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объема.

6. Педагогическому персоналу:

6.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста ребенка (согласно с требованиями действующей программы). Постоянно.

6.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в дошкольном учебном заведении и в семье - освещать в информационных уголках для родителей, или лиц, которые их заменяют, вопросы организации питания детей в дошкольном учреждении и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

7. Заведующий Симковой Л.Н...

7.1. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд.

7.2. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, общественности по вопросам организации рационального питания, особенно в летний оздоровительный период.

7.3. Давать оценку эффективности питания, назначать индивидуальное питание детям раннего возраста.

7.4. Проводить занятия с персоналом дошкольного учебного учреждения по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

7.5. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам дошкольного учебного заведения, причастным к организации питания детей.

7.6. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

7.7. Не проводить оплату суточных проб из готовых блюд, а также проб, которые добываются при осуществлении бракеража, лицом, которая проводила снятия пробы.

7.8. Заслушивать на общих собраниях (конференциях) коллектива учреждения, заседаниях совета дошкольного учебного заведения, попечительских, педагогических советах вопросы организации питания в

ДОУ.

7.9. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных совещаниях. Не реже 1 раза в месяц.

7.10. Назначить ответственным лицом за материально-техническое состояние пищеблока (столовой) (завхоза Сеитлюманову С.А.)

8. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.Н.Симкова

Сеитлюманова С.А. 
Завхоз, П.С.

Жарикова Е.А. 

Сеитлюманов Э.О. 

Бикмух Е.В. 

Турашова Л.С. 

Кондратьев Е.И. 

Сейтсебрамова З.З. 

Кривошапкин Т.Е. 