

## П Р И К А З

05.09.2024 года

№ 18

### Об организации рационального питания в ДОУ

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за организацией питания

### ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Считать утратившим силу приказ от 08.08.2022 г № 20 «Об организации рационального питания в ДОУ».
2. Возложить ответственность за организацию питания на Михлик Ирину Алексеевну
3. Организовать 4-разовое питание в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

### 4.Утвердить график работы пищеблока ДОУ:

с 8 час.00 мин. –13 час. 00 мин.

перерыв с 13час.00мин.-14час.00 мин.

с 14час.00 мин. –16 час. 12 мин.

### 5. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке ДОУ:

07.00 — молоко

07.30 — 07.45 — крупа, сахар в кашу;

08.00 — масло для завтрака;

08.10 — мясо (куры);

09.00 — 10.10 — продукты в первое блюдо;

10.30 — сахар в третье блюдо;

11.30 — масло сливочное во второе блюдо;

13.00 — продукты для полдника

### 6.Утвердить график приема пищи в ДОУ:

| Режимный момент | Младшая подгруппа | Старшая подгруппа |
|-----------------|-------------------|-------------------|
| завтрак         | 8.30-9.00         | 8.30-9.00         |
| 2 завтрак       | 9.50-10.00.       | 9.55- 10.00       |
| обед            | 12.00- 12.15      | 12.35-12.55.      |
| полдник         | 15.15- 15.30.     | 15.15.-15.30      |

7. Утвердить график получения кипяченной воды по группам:

| количество смен воды | время получения |
|----------------------|-----------------|
| 1                    | 08.00ч          |
| 2                    | 11.00ч          |
| 3                    | 14.00ч          |
| 4                    | 17.00ч          |

8.1. Помощникам воспитателя, воспитателям обеспечивать своевременное получение и смену питьевой воды на группы:

- разновозрастная группа общеразвивающей направленности от 1,5 до 7 лет –Серикова С.М., Ковердяеву Е.М.

- 9. Ответственному за организацию питания (Михлик И.А.)

9.1. Подавать заявку на приготовление пищи для воспитанников накануне предшествующего дня.

9.2. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;

- регулярное

проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;

- проведение мероприятий,

направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;

- соблюдение сотрудниками ДОУ личной гигиены;

- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;

- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней.

- своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;

- ежедневно информировать родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;

- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

- контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в МБДОУ. Не допускать к приему в МБДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачественности, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

10. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт - возврата, который подписывают члены бракеражной комиссии и представитель поставщика.

11. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

12. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.

13. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих приготовление пищи санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

14. Меню предоставлять заведующему на утверждение накануне дня указанного в меню.

15. Выдачу продуктов на пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

16. В связи с отсутствием места для хранения на пищеблоке скоропортящихся продуктов (яблоки, яйца и т.д.) запретить выдачу этих продуктов заранее, выдавать утром текущего дня согласно меню.

17. Систематически проводить сверку остатков продуктов питания

18. Работникам пищеблока соблюдать следующие требования:

- Строго соблюдать правила технологической обработки и приготовления пищи.
- Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при признаках порчи.
- Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, уборку пищеблока проводить согласно графику:

• Ежедневно проводить влажную уборку:  
мытьё полов; удаление пыли и паутины; протирание радиаторов, протирание подоконников.

- Ежедневно проводить:  
понедельник - мытьё стен,  
вторник – мытьё осветительной арматуры,  
среда - очистка стекол от пыли и копоти,  
четверг – чистка кастрюль,  
пятница - мытьё холодильников.

- Один раз в месяц (15 числа) проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря
- Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкций по работе с технологическим оборудованием
- Запрещается приносить/ хранить свои личные вещи (продукты питания, лекарства, бытовую химию, сотовые телефоны, украшения )

19. Назначить ответственными за разведение дезинфицирующих средств и работу с ними помощника воспитателя Серикову С.М..

20. Ответственность за ведение журнала санитарного состояния пищеблока возлагается на заведующего МБДОУ Картамышеву Г.Н..

21. Приготовление пищи осуществлять строго по меню, запрещается вносить исправления или изменения в утверждённое заведующим меню.

22. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

23. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение на повара Михлик И.А.

-суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие - не менее 100г.

-пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

-посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

-проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике.

24. Осуществлять контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале по состоянию;

25. Сбор отходов, появившихся в результате приготовления пищи на пищеблоке, остатки пищевых продуктов осуществлять в специально отведенную и промаркированную емкость.

26. Ответственность за % отходов при разделке мяса, рыбы возложить на повара Михлик И.А.

27. Ответственность за утилизацию пищевых отходов возложить на повара Шумакову Р.Г..

28. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- правила эксплуатации оборудования;
- медицинскую аптечку;
- меню-требование на текущий день;
- технологические карты приготовления блюд;
- график работы пищеблока;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- график приема пищи в ДОУ;
- график выдачи кипяченой воды;
- нормы готовых блюд;
- суточные пробы за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал здоровья.

31. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель Ковердяева Е.М. и помощник воспитателя Серикова С.М.:

31. Воспитателю и помощнику воспитателя группы раннего возраста обеспечить при необходимости докармливание детей.

32. Общий контроль за организацией питания, контроль состояния здоровья работников пищеблока оставляется собой.

Заведующий МБДОУ  
детский сад «Антошка»

с.Федчевка

С приказом ознакомлен(ы)



Е.Н.Картамышева/

Ковердяева Е.М.

Серикова С.М.

Михлик И.А.

