

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №27»
(МБДОУ д/с № 27)
Юридический адрес: 427622, УР, Глазов г., Монтажников проезд, ба
Фактический адрес: 427622, УР, Глазов г., Монтажников проезд, ба
ИНН 1829010813 / КПП 183701001, тел. 5-36-06
e-mail: petushokds27@mail.ru

ПРИКАЗ

«09» января 2025г.

№ 37

г. Глазов

Об организации питания и питьевого режима в 2025 году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством детского питания в 2025 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-и дневным меню для организации питания детей в возрасте с 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-и часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим МБДОУ д/с № 27.

Срок: постоянно.

2. Контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи и качеством поставляемых продуктов возложить на медицинскую сестру отделения организации медицинской помощи детям и подросткам в образовательных учреждениях детской городской поликлиники.

Срок: 09.01.2025г. - 31.12.2025г.

3. Утвердить график приема пищи по возрастным группам:

- завтрак - 08ч.30мин. - 09ч. 00мин.;
- 2 завтрак – 10ч.30мин. – 11ч.00мин.
- обед - 12ч.00мин. - 13ч.00мин.;
- уплотненный полдник - 15ч.30мин.;

4. Кладовщику Третьяковой Т.В.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2 При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

- при наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, обязательное

включение блюда диетического питания.

- указывать нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, в соответствии с утвержденными технологическими картами;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медицинской сестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
- ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.

Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 14.00 час.

4.3 Составлять ежедневное меню-требование на отпуск продуктов детского питания.

4.5 Вносить изменения в утверждённое меню-требование только с согласования с заведующим МБДОУ.

Срок: постоянно.

5. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Срок: постоянно.

6. Повару Васильевой О.Г. и Сунцовой Я.А.:

- 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
 - 07ч.30мин. - масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 08ч.45мин. - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 10ч.00мин. - тесто для выпечки на полдник;
 - 09ч.30мин. - 10ч.00мин. - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 10ч.00мин.-10ч.30мин. - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13ч.00мин. - продукты для полдника.
- 6.3. Использовать во время приготовления и при раздаче пищи средства индивидуальной защиты органов дыхания и перчатки.

7. Кладовщику Третьяковой Т.В.:

- 7.1. Принимать продукты, поступающие в МБДОУ, только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать 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.
- 7.2. Отвечать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов,
- 7.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
- 7.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостаток оформлять актом.
- 7.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню до 17ч.00мин. не позднее предшествующего дня указанного в меню.
- 7.6. Осуществлять ведение складского учета по детскому питанию.

Срок: постоянно.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак - 08ч.20мин. - 08ч.40мин.;

- 2 завтрак - 10ч.30мин. - 10ч.50мин.
- обед - 11ч.45мин. - 12ч.25мин.;
- полдник - 15ч.15мин. - 15ч.25мин.

9. В пищеблоке должны быть в наличии:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотека технологии приготовления блюд;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточная проба за 2 суток;
- вымеренная посуда с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателей (в соответствии с расстановкой кадров на учебный год).

10.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - своевременно раздавать детям второе блюдо;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
 - своевременно информировать работников пищеблока, кладовщика о детях, имеющих рекомендации по специальному питанию;
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
 - помощникам воспитателей при раздаче пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания и перчатки.

Срок: постоянно

11. Медицинской сестре отделения организации медицинской помощи детям и подросткам в образовательных учреждениях детской городской поликлиники.

- 11.1. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.
- 11.2. Проводить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований сотрудниками пищеблока.
- 11.3. Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- 11.4. Проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.
- 11.5. Организовать питьевой режим во всех возрастных группах для воспитанников в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питьевого

режима.

11.6. Осуществлять контроль по противоэпидемиологическим мероприятиям.

Срок: постоянно

12. заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Булдаковой Е.А.:

12.1. Своевременно осуществлять контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

12.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

12.3. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

12.4. Строго следить за:

- правильной сервировкой стола;

- доведением до каждого воспитанника норм питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

Срок: постоянно

13. Ознакомить сотрудников с приказом под подпись.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ д/с № 27

С.П.Малых