



**Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад г. Фатежа «Золотой ключик»
Фатежского района Курской области**

ул. Восточная, дом 53, г. Фатеж, Курская область, 307100 .

Приказ

от «30» августа 2024 года

№ 29-1

«Об организации питания в 2024 – 2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024/2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу в МКДОУ «Детский сад г.Фатежа «Золотой ключик», Постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049–13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОУ **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2024–2025 учебном году (4-х разовое питание детей в ДОУ в соответствии с Примерным 10-дневным рационом питания (меню) с 12-часовым пребыванием детей из расчета поступления продуктов питания, согласно заключенным договорам с поставщиками.

1.1. Утвердить меню на 2024–2025 год (приложение № 1), график выдачи пищи на 2024–2025 год (приложение № 2).

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего

Срок: постоянно

3. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Старостину Л.М., старшую медсестру Кретову А.А., старшую медсестру Ярыгину К.Р.

4. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи.

5. Старшей медсестре Кретовой А.А., старшей медсестре Ярыгиной К.Р., ответственным за составление меню:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в список;

– согласовывать меню-требование с заведующим – указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи шеф-повара, кладовщика, заведующего.

Срок: постоянно

5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

Срок: постоянно

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15. часов.

Срок: постоянно

6. Шеф-повару Старостиной Л.М.:

6.1. Проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, графика выдачи пищи по группам, объема получения блюд в граммах.

Срок: постоянно

6.2. Делать ежедневно запись о С-витаминизации в Журнале учета выполнения норм питания и в меню-требовании относительно названия блюда, которое витаминизируется, количеству порций, общему количеству использованной аскорбиновой кислоты, количеству препарата на одну порцию и времени проведения витаминизации.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ – шеф-повару, поварам

:7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

Срок: постоянно

7.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольствующего сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Крюкова Л.В.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом в 2-х экз., который подписывается представителями ДОО (заведующий, кладовщик) и поставщика в лице экспедитора.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо Крюкова Л.В..

7.5. Выдачу продуктов осуществляет кладовщик Крюкова Л.В. из продуктовой кладовой на пищеблок (шеф-повару, повару) в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня.

Срок: постоянно.

7.6. Шеф-повару, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию.

Срок: постоянно.

7.7. Поварам производить закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию.

Срок: постоянно.

7.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в холодильнике при температуре +2...+6 С ° на старшую медсестру Кретову А.А. и на старшую медсестру Ярыгину К.Р.

Срок: постоянно

8. Для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы назначить шеф-повара

9. На пищеблоке необходимо иметь:

–правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются у каждого оборудования);

–инструкции по обработке продуктов питания, мытья посуды;

–медицинскую аптечку;

–огнетушитель;

–диэлектрические коврики около каждого прибора;–инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Шеф-повару нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированному по объему и назначению: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем. Следить за исправностью весовых устройств и своевременно проводить их проверку, наличие мерной тары, работы холодильного оборудования, вентиляции.

13. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены.

Санитарную одежду (халаты, фартуки, платки, колпаки) менять при загрязнении.

Расписываться всем работкам пищеблока лично в Журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций.

Срок: постоянно.

14. Младшим воспитателям:

14.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в сутки.

14.2. Доставлять еду в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, платок, фартук), чистыми руками. Обувь должна быть безопасной, закрытой.

Срок: постоянно

14.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более на 2/3 объема.

14.4. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей.

14.5. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.

14.6. Проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения

14.7. Проводить во время нахождения детей на прогулке и по окончании работы текущую дезинфекцию помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, мебели санузлов, вентилей кранной, спуска бачков унитазов) дезинфицирующими средствами.

Срок: до особого распоряжения

14.8. Для уничтожения микроорганизмов соблюдать время экспозиции рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывать водой и высушивать с помощью бумажных полотенец.

Срок: до особого распоряжения

14.9. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Срок: постоянно

14.10. Обеспечить проведение в отсутствие воспитанников сквозного проветривания помещений и групповых помещений.

Срок: постоянно

14.11. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения.

14.12. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием с соблюдением температурного режима.

Срок: до особого распоряжения.

14.13. Сотрудникам соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.

15. Педагогическому персоналу:

15.1. Уделять внимание воспитанию культурно гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста согласно программных требований.

Срок: постоянно.

15.2. Придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДОУ и дома – освещать в уголках для родителей вопросы организации питания детей в ДОУ и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

15.3. Соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.

