

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Игринский детский сад общеразвивающего вида № 1

Приказ

От "10" сентября 2024 года

№65

"Об организации питания в МБДОУ Игринском детском саду общеразвивающего вида №1 на 2024-25 учебный год"

В соответствии с постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020г. №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Положением об организации питания в МБДОУ Игринский детский сад общеразвивающего вида №1, с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении Учреждения, **приказываю:**

1. Организовать 4-х разовое рациональное питание воспитанников в соответствии с "Примерным 10 дневным меню", с 12 часовым пребыванием детей;
- 1.1. Утвердить график работы пищеблока: 07.00 - 17.42;
- 1.2. Утвердить график приема пищи для воспитанников МБДОУ Игринский детский сад общеразвивающего вида №1:

Время приема пищи	Режим питания детей в ДОУ
	12 часов
08.15-09.00	Завтрак
10.00-10.20	Второй завтрак
11.45-13.00	Обед
16.00-16.30	Уплотненный полдник

- 1.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока на группы:

	Группа раннего возраста «Ягодки»	Младшая группа «Кроха»	Средняя – старшая группа «Пчёлки»	Подготовительная группа «Лучики»
Завтрак	8.05	8.10	8.15	8.20
Второй завтрак	9.20	9.25	9.55	10.00
Обед	11.20	11.25	12.20	12.25
Полдник	15.10	15.15	15.35	15.40

уплотнённый				
-------------	--	--	--	--

2. Возложить ответственность за организацию питания и контроль его качества в МБДОУ Игринский детский сад общеразвивающего вида №1 на Наговицыну Л.А., заведующего;

3. Возложить ответственность за составление меню - требования на Князеву С.Н., повара;

3.1. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:

- определять нормы для каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда для разного возраста;
- при отсутствии основных продуктов произвести замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
- представлять меню - требование для утверждения заведующему;
- выполнять среднесуточный набор продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день;
- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка, правильное использование по назначению;
- соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
- следить за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

4. Возложить ответственность за своевременную выдачу продуктов со склада на пищеблок, точность веса, количество, качество и ассортимент, на Феоктистову О.Н., кладовщика:

- контролировать условия транспортировки, качество поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранение;
- отслеживать наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание);
- проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста;
- при поступлении продуктов ознакомиться с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- при обнаружении некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостатка оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (заведующий, медсестра, повар) и поставщика, в лице экспедитора;
- соблюдать условия хранения продуктов (наличие оборудования, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей, санитарное состояние кладовой);

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации питания в ДОУ;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий:

Л.А.Наговицына