

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра
(Тюменская область)
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Нягани «Детский сад №2 «Сказка»
(МАДОУ г.Нягани «Д/с №2 «Сказка»)

ПРИКАЗ

30 августа 2024г.

№ 178

Об организации питания в МАДОУ
г.Нягани «Д/с №2 «Сказка»
в 2024-2025 учебном году

В целях сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в также осуществления контроля в МАДОУ г.Нягани «Д/с №2 «Сказка» (далее-ДОУ) на 2024/2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г., положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в соответствии с перспективным десятидневным меню, составленным заведующим производством Юмакаевой Р.Ш., утвержденным заведующим ДОУ.
2. В соответствии с договором между ДОУ и МБУЗ МО г.Нягань «Детская городская поликлиника» медицинская сестра (по согласованию):
 - 2.1. Осуществляет контроль:
 - 2.1.1. За организацией питания, витаминизацией блюд;
 - 2.1.2. Закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи;
 - 2.1.3. Санитарным состоянием пищеблока;
 - 2.1.4. Правильностью хранения, соблюдения сроков реализации продуктов;
 - 2.2. Снимает ежедневные пробы с отметкой в бракеражном журнале.
 - 2.3. Разрешает работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.4. Ежедневно до 9-00 часов сообщает на пищеблок количество детей в ДООУ.

3. Заведующий производством Р.Ш.Юмакаева осуществляет контроль за работой пищеблока.

3.1. Несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых базы продуктов.

3.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком в лице экспедитора.

3.3. Подтверждает качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также санитарно-эпидемиологическими заключениями и справками Управления Роспотребнадзора.

3.4. Представляет меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. Согласовывает меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При согласовании учитывает следующие требования:

- определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.6. Снимает ежедневные пробы и несет ответственность за их хранение.

3.7. Строго соблюдает технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

- 6-30 - приготовление молочных блюд
- 9-00 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска, тесто для выпечки
- 10-00-10-30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
- 11-00 - масло во 2 блюдо
- 14-45 - продукты для полдника
- 15-00 - продукты для ужина.

4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 7.55 – 8.22
- 2 завтрак 9.30 – 9.47
- обед 11.10 – 12.12
- полдник 14.43 – 14.55
- ужин 16.25 – 16.41

5. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55
- 2 завтрак 10.20- 10.35
- обед 12.10 – 12.50
- полдник 15.30 – 15.45
- ужин 16.50 – 17.20

6. За собой оставляю право контролировать наличие на пищеблоке:

- инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций;
- инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеки технологии приготовления блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточной пробы за 2 суток;
- вымеренной посуды с указанием объема блюд.

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

8. Бракеражной комиссии:

8.1. Ежедневно осуществляет контроль за раздачей пищи в группе, помощниками воспитателей.

8.2. Контролирует состояние целостности и чистоты посуды, в которую раскладывают пищу.

8.3 Контролирует расклад пищи, в индивидуальную посуду.

9. Ответственность за организацию питания для детей на каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

10. Организовать питание сотрудников на рабочем месте.

11. Сотрудники детского сада имеют право на получение одного питания (обеда).

12. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла.

13. Воспитатели обедают вместе с детьми в группах. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва в установленном месте.

Расход продуктов на питание сотрудников детского сада должен учитываться поваром-бригадиром.

14 Оплата стоимости питания производится по безналичному расчету, путем удержания из заработной платы.

15. Признать утратившим силу приказ от 31 августа 2023г. № 219 «Об организации питания в МАДОУ г.Нягани «Д/с №2 «Сказка» в 2023-2024 учебном году».

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.М.Линник