



Департамент образования администрации города Нижнего Новгорода

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 186»
(МБДОУ «Детский сад № 186»)

ПРИКАЗ

10.01.2024

№ 4 - о.д

Об организации питания
воспитанников в 2024 году

В целях организации 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, а также осуществления контроля в МБДОУ «Детский сад № 186» (далее - ДОУ), в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические 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 июля 2020 года, 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», положением об организации питания воспитанников

приказываю:

1. Организовать в ДОУ 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников.
2. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ДООУ (далее - Комиссия):

председатель: Шевелева Е.Ю. – заведующий,

члены комиссии:

Корпус № 1:

- Решикова А.А. – заместитель заведующего ДООУ;

- один из поваров, в зависимости от смены (Афанасьева Н.В., Андриянова Е.Г.);

- специалист по ОТ – Попова С.В..

Корпус № 2:

- Чистякова А.В. – заместитель заведующего ДООУ;

- один из поваров, в зависимости от смены (Краева М.А., Панкратова О.В.)

- делопроизводитель – Штанова К.В.

На период отсутствия (отпусков, больничных и т.д.) :

- Решиковой А.В. или Чистяковой А.В. - назначить старшего воспитателя

Н.И.Федотову.

- взаимозаменяемость кладовщиков Лешуковой Т.В. и Ефимовой М.Ю.

4. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 186», утвержденным приказом заведующего № 87-о.д. от 14.03.2022 г.

5. Заместителю заведующего по АХЧ Чистяковой А.В.:

5.1. Проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

5.2. Осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;

5.3. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

5.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

5.5. обеспечить наличие на пищеблоке: - правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке); - медицинскую аптечку; - огнетушитель; - диэлектрические коврики около каждого прибора; - инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Возложить ответственность

6.1 за организацию горячего питания в ДООУ на поваров - Андриянову Е.Г., Афанасьеву Н.В., Краеву М.А., Панкратову О.В.;

6.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на кладовщиков Ефимову М.Ю. и Лешукову Т.В..

7. Кладовщикам Ефимовой М.Ю. и Лешуковой Т.В.:

7.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

7.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;

7.3. При составлении меню-требования учитывать стоимость детодня: воспитанникам в возрасте до 3 лет питание на сумму 149,78 рублей в день; воспитанникам в возрасте от 3 до 7 лет на сумму 166,75 рублей в день;

7.4. Учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;

7.5. Изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДООУ с оформлением соответствующего акта;

7.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

7.7. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

7.8. Своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;

7.9. Осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также

отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать. Следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

7.10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

7.11. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

7.12. Вести необходимую документацию;

7.13. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

7.14. Ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;

7.15. При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

7.16. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях;

7.17. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания бухгалтером ЦБ дошкольного отдела.

8. Ответственным за организацию горячего питания поварам Андрияновой Е.Г., Афанасьевой Н.В., Краевой М.А., Панкратовой О.В. строго соблюдать:

- закладку основных продуктов в котел;

- графиком выдачи готовых блюд;

- технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- санитарное состояние пищеблока, оборудования;

- правильное хранение продуктов в соответствии с требованием СанПиН;

- соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;

- соблюдение норм температурного режима холодильного оборудования;

- ежедневный отбор и правильное хранение суточной пробы готовой продукции;

- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- ведение документации пищеблока.;

- маркировку столовой посуды на пищеблоке;

- сбор и хранение суточных проб.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

10. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- вести табель учета приемов горячей пищи воспитанниками по установленной форме;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей;
- обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости; - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- осуществлять работу по формированию рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- на каждой возрастной группе осуществлять маркировку посуды в групповых помещениях.

11. Работникам пищеблока:

- 11.1. Работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;
- 11.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;

- 11.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку, согласно утвержденному графику;
- 11.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;
- 11.5. Непосредственно после приготовления пищи производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- 11.6. Раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
- 11.7. Посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.
12. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:
- 12.1. ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- 12.2. рекомендации по организации здорового питания детей.
13. Утвердить график выдачи блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителей заведующего Решикову А.А. и Чистякову А.В.
15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



Е.Ю. Шевелева

Решикова А.А.	Реши	Косица Н.В.	К
Граева М.А.	Граев	Сироткина Е.В.	Сирот
Тамкратова О.В.	Тамк	Мирясова Д.Б.	М
Васильева Л.Ю.	Василь	Александрова Т.М.	Александр
Фроленко С.В.	Фрол	Дорова С.В.	Доро
Казакина Е.Ф.	Каза	Митина Л.В.	Митин
Власова Н.М.	Влас	Замараева Н.В.	Замар
Ермилова И.Ю.	Ерми	Лесенкова Т.Р.	Лесен
Исаева А.М.	Иса	Афанасьева Н.В.	Афан
Машкина И.В.	Маш	Андреева Е.Т.	Андр
Зубарева А.А.	Зуб	Кудряшова Е.Р.	Кудря
Кислова И.И.	Кис	Смирнова К.В.	Смир
Шмакова О.В.	Шма	Костенко К.В.	Кост
Козмина С.М.	Коз	Гурьянова А.В.	Гурья
Маслова С.Б.	Мас	Беломыслова К.В.	Белом

Вознесенский М.И.	Возн	Чернова ИВ	Чернов
Хорошкова Ж.В.	Хорш	Киреева ЕВ	Киреев
Сорокин А.В.	Сор		
Илюшова Т.А.	Илю		
Величина М.В.	Вел		
Букашов М.В.	Бука		
Зайцева Л.А.	Зай		
Сиромов А.И.	Сир		
Курбанов М.В.	Кур		
Фарагов В.В.	Фара		
Омарова И.Т.	Ом		
Смирнов А.В.	См		
Тамбов С.В.	Там		