

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 45»  
(МБДОУ д/с № 45)

**Приказ**

22.08.2024 г

№ 256-д

г. Глазов

**Об организации питания и питьевого режима  
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положения об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ д/с № 45, 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 2024-2025 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и 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».

Срок: 01.09.2024 г.

2. Возложить ответственность за организацию питания в 2024-2025 учебному году на медицинскую сестру поликлиники БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР» Абдулову Веру Владимировну.

3. Утвердить:

3.1. график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак - 08ч. 05 мин. - 08ч. 25 мин.;
- 2 завтрак – 09ч.20мин. – 09ч. 55 мин.
- обед - 11ч.20мин. - 12ч. 30мин.;
- полдник - 15ч.10мин. - 15ч.30мин.;

3.2. график получения кипячёной воды с пищеблока по возрастным группам:

- завтрак - 08ч.10мин. - 08ч. 30мин.;
- 2 завтрак –10ч.05мин. –10ч.25мин.
- обед - 13ч.00мин. - 13ч.20мин.;
- полдник - 16ч.05мин. - 16ч.25мин..

4. Заведующему складом Велиевой Ольге Александровне:

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

4.2. При составлении меню-заказа 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.
- ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.

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

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

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

Срок: постоянно.

5. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы членов комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Срок: постоянно.

6. Поварам детского питания Васильевой Татьяне Рудиевне и Ельцовой Елене Васильевне:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим 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. Раздачу пищи проводить с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (многоцветных масок), а также перчаток.

7. Заведующему складом Велиевой Ольге Александровне:

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 с базы продуктов,

7.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

7.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача 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. На 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.

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

10. 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;
- раздачу и получение пищи проводить с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (многоцветных масок), а также перчаток;
- 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.
- помощники воспитателей при раздаче пищи используют средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

Срок: постоянно

11. Ответственному за питание медицинской сестре Абдуловой В.В.:

11.1. Не допускать нахождение посторонних лиц на пищеблоке и лиц, обслуживающих технологическое оборудование без спецодежды.

11.2. Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования всем сотрудникам пищеблока.

11.3. Не реже раза в десять дней проводить выверку остатков продуктов питания.

11.4. Проводить ежедневный осмотр работников, пищеблока, помощников воспитателей с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

11.5. Отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции ежедневно.

11.6. Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

11.7. Проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

11.8. Организовать питьевой режим во всех возрастных группах для воспитанников в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации питьевого режима.

11.9. Осуществлять контроль по противоэпидемиологическим мероприятиям.

Срок: постоянно

12. Старшему воспитателю Баженовой Н.А.:

12.1. Своевременно осуществлять медико-педагогический 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 нормы питания;

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

Срок: постоянно

13. Осуществлять деятельность согласно плану работы по организации питания на 2024-2025 учебный год.

14. Утвердить список детей, находящихся на особом режиме питания на 2024-2025 учебный год.

15. Ознакомить сотрудников с приказом под роспись.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №45

\_\_\_\_\_ Т.А. Антонова