

Номер документа	Дата составления
13-ос	09 января 2025 года

ПРИКАЗ
(распоряжение)
Об организации питания в ДООУ

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнением норм питания и калорийности, осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в ДООУ с 12-часовым пребыванием в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в соответствии с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.
 - 1.1. Утвердить режим питания детей в ДООУ: завтрак, 2-ой завтрак, обед, «уплотненный полдник».
 - 1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока. (Приложение).
2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе:
 - заведующий Ю.А.Севастьянова;
 - медицинская сестра Д.А.Пьянкова;
 - шеф-повар Собина Е.В.;
 - повар А.В.Романова.В случае отсутствия одного из членов комиссии обязанности возлагаются на лицо его заменяющее.
3. Информировать родителей об ассортименте питания детей и его стоимости, вывешивая ежедневное меню во всех возрастных группах ДООУ и на официальном сайте ДООУ.
4. Назначить ответственным за организацию питания детей в ДООУ медицинскую сестру Д.А.Пьянкову. Ответственному за организацию питания медицинской сестре контролировать:
 - выполнение расчета среднесуточной нормы выдачи пищевых продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней);
 - проведение коррекции питания в течение следующей декады;
 - подсчета энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) ежемесячно;
 - снятие пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;
 - правильности отбора и хранения суточных проб;
 - качество пищевых продуктов, наличие сопроводительных документов: качественного удостоверения, сертификата, ветеринарного свидетельства, маркировочных ярлычков;
 - соблюдение графика выдачи готовой пищи с пищеблока помощниками воспитателей;
 - соблюдение питьевого режима в ДООУ;
 - проведение ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, групповых помещений, прачечной;

- наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием правил приготовления рабочих растворов для мытья посуды, обработки инвентаря, щеток и ветоши;
- проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- организацию и полноту проведения профилактической и текущей дезинфекции;
- ведение медицинской документации;
- выполнение искусственной С-витаминизации 3-го блюда в целях профилактики гиповитаминозов при необходимости.
- выявлять детей с аллергией на продукты питания, ставить в известность ответственного за составление меню и воспитателей групп;
- составление меню для детей нуждающихся в специальном питании.

5. Возложить на кладовщика С.А.Богатырёву ответственность за:

- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в ДОУ;
- качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие сопроводительных документов на них, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность с отметкой в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, наличие маркировочных ярлыков;
- недопущение приема пищевых продуктов с признаками недоброкачества, с истекшим сроком хранения, без сопроводительных документов, не имеющие маркировки (маркировочных ярлыков или их копий);
- хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем;
- выполнение санитарных требований по разграничению хранения и сортности пищевых продуктов в кладовой;
- выдачу пищевых продуктов из кладовой производить по утвержденному меню-требованию не позднее 17.00 часов предстоящего дня;
- санитарное состояние продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования;
- ведение накопительной ведомости, книги учета прихода и расхода пищевых продуктов;
- проведение сверки остатков пищевых продуктов с бухгалтером МКУ ЦУ и О г.Воткинска ежемесячно;
- вести работу в программе «Меркурий», «Честный знак».

б. Возложить ответственность на шеф-повара Е.В.Собину, повара А.В.Романову ответственность за:

- организацию производственной работы на пищеблоке;
- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и правил при обработке пищевых продуктов, к технологическим процессам приготовления блюд;
- соблюдение принципа «щадящего питания» при приготовлении блюд;
- соблюдение норм закладки продуктов согласно меню-требования;
- отбор и хранение суточной пробы готовой продукции;
- соблюдение графика выдачи готовой пищи;
- выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой продукции;
- допуск выдаче блюд в случае неготовности пищи только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
- соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-требовании;
- работу холодильного оборудования с ежедневной отметкой температурного режима в журнале;

- рабочее состояние измерительно-весовой аппаратуры;
- санитарное состояние пищеблока, проведение ежедневной и еженедельной генеральной уборки;
- санитарное состояние посуды, кухонного инвентаря, его использование в соответствии с маркировкой;

7. Возложить ответственность на делопроизводителя А.В.Леконцеву за:

- ежедневное составление меню-требования накануне предшествующего дня с учетом посещаемости детей и соблюдения норм расхода продуктов на одного ребенка;
- ежедневное составление меню-требования накануне предшествующего дня на питание сотрудников;
- подсчет выполнения норм основных продуктов питания по декадам и за месяц, стоимости рациона;
- при отсутствии наименования пищевого продукта в меню-требовании дописывать его в конце списка в свободной графе за подписью согласования заведующим;
- подписывать меню-требование медицинской сестрой Д.А.Запольских, кладовщиком С.А.Богатырёвой, шеф-поваром Е.В.Собиной, делопроизводителем А.В.Леконцевой и утверждать заведующим Ю.А.Севастьяновой накануне предшествующего дня.

8. Возложить обязанность на заведующего хозяйством Алтынцеву С.В.:

- бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования,
- своевременную замену кухонной и столовой посуды, оборудования, спецодежды.

9. Возложить ответственность на старшего воспитателя Сосновских И.Н. за:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи детьми в группах,
- контроль за формированием знаний этикета, навыков самообслуживания у детей во время приема пищи,

10. Работники пищеблока допускаются к работе при наличии пройденного медицинского осмотра. Ответственный заведующий Ю.А.Севастьянова.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп:

гр. «Ладушки»	И.Д.Левашова, А.Н.Андреева, О.П.Акинтьева;
гр. «Петушки»	А.К.Погодина, Д.А.Чуракова, Т.Н.Князева;
гр. «Золушка»	Е.Д.Ершова, Е.А.Щенина, С.В.Чурилова;
гр. «Семицветик»	Т.И.Габор, А.П.Шабардина, С.А.Косачёва;
гр. «Дюймовочка»	О.А.Малых;
гр. «Непоседы»	Н.В.Ходырева, Е.В.Яркина, Н.Н.Рычкова;
гр. «Гномики»	Ф.Я.Хасанова, Н.Ф.Морозова, Н.Л.Галкина;
гр. «Непоседы»	Н.В.Вахрушева, Е.С.Подорожная, Н.С.Николаева;
гр. «Солнышко»	Н.М.Князева, А.А.Леконцева, О.М.Шавалиева;
гр. «Чебурашка»	Л.Н.Дылдина, О.А.Исаева, В.Б.Широбокова;

12. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Ю.А.Севастьянова