

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 3 «ЮЛЯ» Г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»**

ПРИКАЗ

09.01.2025г.

№ 9

г. Феодосия

Об организации питания детей

С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием детей в дошкольном учреждении, в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Режим питания в ДОУ организовать в соответствии с санитарно-эпидемическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и в соответствии с Положением об организации питания детей в детском саду.

2. Назначить ответственным за организацию питания детей медицинскую сестру Бессонову Ю.В.

3. *Медицинской сестре:*

3.1. составлять ежедневно меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале посещаемости детей. вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;

3.2. ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;

3.3. вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;

3.4. распределить калорийность по приемам пищи в процентном отношении:

завтрак – 20%

второй завтрак – 5%

обед – 35%

уплотненный полдник – 15 - 20%

3.5. контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в детский сад во время приема кладовщиком, наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания, делать соответствующие записи в журнале бракеража сырой продукции (по срокам реализации и условиям хранения). Срок: ежедневно;

3.6. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

3.7. контролировать выход блюд, безопасность блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии приготовления, санитарного состояния пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, своевременное прохождение медосмотров. Срок: постоянно;

3.8. снимать со следующих приемов пищи (обед, полдник) сырые продукты, оставшиеся невостребованными, возвращать на склад по меню-требованию. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания;

3.9. производить возврат продуктов: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи;

3.10. организовывать замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.11. организовывать замены блюд на равноценные по пищевой ценности при отсутствии основных продуктов по приказу;

3.12. разработать График закладки продуктов питания в котел, контролировать закладку продуктов питания (совместно с членами комиссии по питанию) процесс закладки продуктов питания в котел согласно графику, с внесением записи в Журнал контроля за закладкой продуктов питания.

3.13. проводить популяризацию здорового питания в детском саду среди сотрудников детского сада, родителей и детей. Срок: регулярно.

4. Заместителю заведующего по хозяйственной работе Коваленко О.А.

4.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции. Срок: постоянно.

5. Кладовщику Мовчан Г.П.:

5.1. своевременно подавать заявки на поставку продуктов питания и отражать их в книге заявок по соответствующей форме. Срок: постоянно;

5.2. принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их качестве (накладные, сертификаты соответствия, выводы ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания). Срок: постоянно;

5.3. соблюдать условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиНа. Срок: постоянно;

5.4. продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня. Срок: постоянно;

5.5. строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях. Срок: постоянно;

5.6. вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

5.7. прием продуктов производить при наличии в обязательном порядке у поставщика при поставке пищевых продуктов питания следующей документации:

- товарно-транспортной накладной;
- действующего сертификата качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между

поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта (например, договор поставки и товарно-транспортные);

- протокола испытаний к сертификату качества;
- акта санитарной обработки автотранспорта;
- санитарной книжки водителя.

5.8. В случае отсутствия одного из вышеуказанных документов, поставщику должно быть отказано в приёмке пищевых продуктов питания, соответствующих документов.

6. *Старшему воспитателю Кудре Т.В.:*

6.1. составить график питания детей разных возрастных групп и вывесить график выдачи пищи рядом с окном раздачи питания и на пищеблоке. Срок: до 11.01.2025;

6.2. вести информационно-разъяснительную работу с родителями по привитию детям навыков здорового образа жизни и правильного питания. Срок: постоянно.

7. *Педагогическому персоналу:*

7.1. уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей по приему пищи (в соответствии с программными требованиями). Срок: постоянно;

7.2. соблюдать принципы последовательности, единства требования в детском саду и в семьях воспитанников. Срок: постоянно.

8. *Поварам:*

8.1. нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременность приготовления пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока;

8.2. во время приготовления блюд строго соблюдать поточность производственного процесса (технология приготовления согласно технологических карт);

8.3. выдавать детям готовые блюда только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;

8.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

8.5. сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) с до конца рабочего времени.

9. *Помощникам воспитателей:*

9.1. соблюдать санитарно-эпидемиологические правила организации питания детей в группах в соответствии с федеральным законом РФ от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Срок: постоянно;

9.2. приносить пищу в группу только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях, в чистой санитарной одежде. Срок: постоянно;

9.3. сохранять отходы после принятия детьми пищи в специально маркированной емкости, которая должна быть наполнена не более чем на 2/3 объема. Срок: постоянно.

10. Заслушивать на общих собраниях коллектива детского сада №3 «Юля», на заседаниях Управляющего совета и Родительского комитета вопросы питания. Срок: по необходимости.

11. Отражать медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах.

12. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.