

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Скворушка» Пионерского городского округа»
238590, Калининградская область, г. Пионерский, ул. Донская, 2,
тел. 8 (40155) 2-13-02; e-mail: skvoru111@yandex.ru

П Р И К А З

от 31.08.2023 г.

№ 55-ад

**Об организации питания
воспитанников МАДОУ
в 2023-2024 учебном году**

С целью организации здорового, сбалансированного, рационального питания детей 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 по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 1» в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с основным (организованным) меню на осень, зима, весна, лето в 2023- 2024 учебном году.
2. Всем работникам МАДОУ «Детский сад № 1» строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г., правила и нормы СанПиН 2./32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10. 2020г..
3. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Младшая группа «Ивушка»

воспитатели: Орлова С.М, Легензова С.М.,

младший воспитатель: Луцук Ж.В.

Средняя - старшая группа «Берёзка»

воспитатели: Мартынова У.В., Легензова С.М.,

младший воспитатель: Савченко Л.Н.

подготовительная к школе группа «Кленок Кленок»

воспитатель: Дудина А.А., Тюхтикова О.Г.

младший воспитатель: Гурулева Н.С.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор 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, соответствие поданных сведений на пищеблок о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись до 8.45 ч.;
- 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;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

3.1. Верюшкиной Марии Вмкторовне, старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять воспитательно-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

3.1.2. Тереховой Ольге Даниловне, медицинской сестре, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- систематически осуществлять проверку состояния пищеблока, а также использования кухонного оборудования, посуды работниками пищеблока по назначению;

3.2. Гераиной Ольге Васильевне, заведующему хозяйству:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- систематически осуществлять проверку за кухонным оборудованием, инвентарем, посудой на пищеблоке и его сохранности;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.3. Герасиной Ольге Васильевне, заведующему хозяйством, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

3.3.1. Герасиной Ольге Васильевне, заведующему хозяйством:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30, предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером МАДОУ.


3.4. Работникам пищеблока: поварам - Пинягиной Ларисе Николаевне, Никифоровой Оксане Михайловне:

- работать только по утвержденному заведующим МАДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
- 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;
- производить правильное снятие и хранение суточных проб пищи (ежедневно делать отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции, следить за ее хранением в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре $+ 2 + 6^{\circ} \text{C}$);
- проводить в осенне-зимний и весенне-летний период искусственную С-витаминизацию (искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию). препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.);
- осуществлять ежедневно соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании (результаты заносятся в лист учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года);
- раздеваться в специально отведенном месте;
- запрещается хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

3.5. В пищеблоке необходимо иметь:


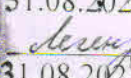
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- гигиенический журнал (сотрудники) пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 1»  А.В. Мархайчук

С приказом ознакомлены: старший воспитатель  Верюшкина М.В.

заведующий хозяйством  Герасина О.В. мед.сестра  Терентьева О.Д.

воспитатель  Мартынова У.В. воспитатель  Легензова С.М.

31.08.2023

31.08.2023

воспитатель

СВ
31.08.2023

Орлова С.В. воспитатель

АА
31.08.2023

Дудина А. А.

млад.воспитатель

ЖВ
31.08.2023

Луцук Ж.В. млад. воспитатель

НС
31.08.2023

Гурулева Н.С.

млад.воспитатель

СРВ
31.08.2023

Солдатенкова Р.В. повар

ЛН
31.08.2023

Пинягина Л.Н.

млад.воспитатель

СМ
31.08.2023

Савченко Л.М. повар

ОМ
31.08.2023

Никифорова О.М.

Воспитатель

ОГ
31.08.2023

Тюхтикова О.Г.

