

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА – ДЕТСКИЙ САД № 9»

П Р И К А З

10.08.2023 г.

г. Гатчина

№ 58

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МБДОУ В НОВОМ 2023-2024
УЧЕБНОМ ГОДУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 9» 4-х разовое питание детей, в соответствии с 10-дневным меню приготовляемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3 лет до 7 лет. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и на основании распоряжения.
2. Бейлис А.А., Лисицыной С.Л. – поварам:
 - обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления блюд;
 - соблюдать технологии приготовления блюд;
 - отбор и хранение суточной пробы блюд;
 - получать продукты у кладовщика, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
 - качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с 10-дневным меню;
 - выдавать пищу на группы, согласно графику.
3. Вирронен Ю.И. – шеф-повару:
 - составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осенне-зимне-весенний и на летний периоды, помещать график рядом с окном выдачи пищи на пищеблоке;
 - проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с

пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

- контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;
- принимать участие в составлении 10-дневным меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3 лет до 7 лет;
- составлять меню-требование на каждый день;
- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка, в соответствии с возрастом;
- предоставлять меню для учреждения заведующим до 12:00;
- подготавливать меню для информации по группам;
- вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности.

4. Александровой Т.К. – медсестре:

- осуществлять систематический контроль организации питания;
- контролировать ведение табеля-журнала посещаемости детей в группах.

5. Бражник В.В. – зам. зав. по АХЧ:

- назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ;
- нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции;
- нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

6. Кладовщику:

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
- наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- контролировать условия их доставки в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство;
- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- исключить нахождение посторонних лиц в служебных помещениях пищеблока;

- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

7. Воспитателям – постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.

8. Младшим воспитателям:

- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.

9. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и младших воспитателей.

10. Назначить ответственным за информацию (приеме, отсутствие воспитанников) медсестру Александрову Т.К.

11. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

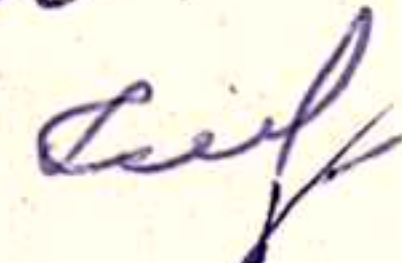
Заведующий МБДОУ

С приказом ознакомлен (а):

10.08.23
10.08.23
10.08.23
10.08.23



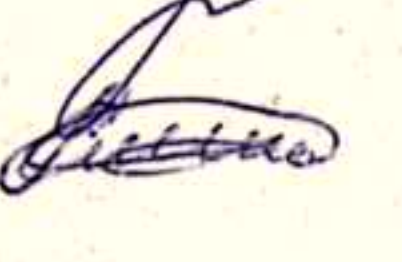
И.В. Носова



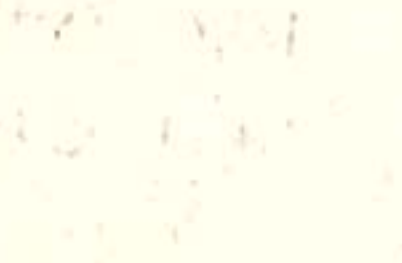
Т.К. Александрова



А.А. Бейлис



В.В. Бражник



Ю.И. Вирронен



С.Л. Лисицына