

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение муниципального образования
МБДОУ ДС № 6 ст. Дербентской Северский район**

ПРИКАЗ

от 15.05.2025 г. ст. Дербентская № 43/1-ОД

Об организации питания воспитанников

В целях организации качественного и полноценного питания, обеспечения охраны жизни и укрепления здоровья воспитанников, приказываю:

1. Продолжить работу Совета по питанию МБДОУ ДС №6 в составе:

Якубовская Н.А. - заведующий;

Стуконог Е.Г. воспитатель;

Матюшевская М.В. - воспитатель;

Попова Ю.И. – заместитель заведующего по ХР;

Якубовская А.Я. – председатель родительского Совета ДОУ.

2. Совету по питанию ДОО:

2.1. Неукоснительно соблюдать требования к организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20;

2.2. Деятельность Совета осуществлять в соответствии с Положением о Совете по питанию МБДОУ ДС № 6 ст. Дербентская.

3. Продолжить работу Бракеражной комиссии по организации питания в МБДОУ ДС № 6 ст. Дербентской в составе:

Якубовская Н.А., заведующий;

Якубовская А.Я. – представитель родительской общественности;

Трикоз Т.М. - младший воспитатель;

Стуконог Е.Г. мл. воспитатель;

Гальченко В.И. – воспитатель;

Матюшевская М.В. – воспитатель;

Попова Ю.И. – заместитель заведующего по ХР.

3.1. В своей работе комиссии руководствоваться Положением о Бракеражной комиссии ДОО, нормативно-правовыми актами по организации питания в ДОО, требованиями действующего СанПиНа,

рекомендациями МОН и МП Краснодарского края и УО АМО Северский район.

4. Старшей медицинской сестре (Морозенко Н.А.):

4.1. Осуществлять контроль за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации, за качеством приготовления пищи с соблюдением натуральных норм продуктов, за санитарным состоянием пищеблока, продовольственных кладовых ДОО;

4.2. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;

4.3. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;

4.4. Заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней;

4.5. Осуществлять контроль процесса закладки продуктов, технологии приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;

4.5. Снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

4.6. Осуществлять контроль качества поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок ДОО;

4.7. Осуществлять контроль сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условий хранения продуктов; регулярно вести соответствующие записи качества в бракеражном журнале скоропортящихся продуктов;

4.8. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в процессе организации питания воспитанников; (в соответствии с Приложением № 1).

4.9. Обеспечивать информированность работников, осуществляющих кормление детей и родителей о меню, объеме порций каждого блюда, а также рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд; не допускать использования в работе не утвержденного руководителем меню;

5. Заместителю заведующего по АХР (Поповой Ю.И.)

5.1. Подготавливать проекты договоров для заключения их между руководителем и поставщиками продуктов питания (с обязательным согласованием с юристом УО);

5.2. Осуществлять контроль за выполнением муниципального контракта, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал;

5.3. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного

удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства;

5.4. Принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

5.5. Производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;

5.6. Согласно данным табеля о количестве детей, накладной на до получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

5.7. Осуществлять контроль за своевременной реализацией продуктов питания, за правильным хранением продуктов питания;

5.8. Осуществлять контроль за хозяйственным обслуживанием и надлежащим техническим и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, продуктовых кладовых, складских помещений.

6. Работникам пищеблока:

6.1. Производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи;

6.3. Производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых и качественных показателей;

6.4. Посещать группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню;

6.5. Строго соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

6.6. Строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

6.7. Не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами;

6.8. Строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;

6.9. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;

6.10. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

7. Младшим воспитателям:

7.1. Производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в таре с соответствующей маркировкой, строго по графику;

7.2. Осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;

7.3. Соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;

7.4. Контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;

7.5. Соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;

7.6. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;

7.7. Строго соблюдать инструкцию по применению и правилам хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

7.8. Соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;

7.9. Строго соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;

7.10. Создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

8. Старшим воспитателям:

8.1. Обеспечить программно-методическое и информационно-разъяснительное сопровождение организации питания в ДОУ;

8.2. Обеспечить контроль за организацией питания детей в группах, привитием культурно-гигиенических навыков у детей.

9. Воспитателям групп:

9.1. Формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;

9.2. Осуществлять контроль за соблюдением сервировки стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы, столовые приборы);

9.3. Во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи;

9.4. Проводить работу с родителями по формированию у детей культурно-гигиенических навыков и интереса к здоровому питанию в семье.

10. Назначить ответственными за снятие и хранение проб готовой продукции: на пищеблоке основного здания Морозенко Наталью

Александровну –старшую медицинскую сестру, а в случае ее отсутствия Якубовскую А.Я. повара;

10.1. Ответственным лицам осуществлять снятие и хранение проб готовой продукции в строгом соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.

10.2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №6



Якубовская Н.А.

С приказом ознакомлен:

	Трикоз Т.М.
	Гальченко В.И.
	Стуконог Е.Г.
	Попова Ю.И.
	Якубовская А.Я.
	Матюшевская М.В.
	Морозенко Н.А.