

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад № 163»

Форма по ОКУД

по ОКПО

Код
0301001
88653543

Номер документа	Дата составления
63/2	29.08.2022

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей в 2022-2023 учебном году»

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 163» г. Красноярск и исполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 128 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего МБДОУ № 163 Н.Д. Николину;
2. Организовать 4-х разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в учреждении, в соответствии с «Примерным циклическим 20-ти дневным меню для организации питания детей в МБДОУ № 163»;
3. Утвердить графики:
 - выдачи пищи на группы;
 - приема пищи в группах;
4. Не разрешается вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласия заведующего МБДОУ № 163;
5. Заведующему хозяйством Дубиной А.А.
 - 5.1. Проводить проверку меню-требования, составленного кладовщиком накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

5.3. Повару, отслеживать в меню требования:

- нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
- подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.

5.4. Кладовщику представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню до 15-00.

5.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30 ч. текущего дня.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за наличие продуктов питания и приготовления пищи в учреждении - поварам, кладовщику:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов несет ответственность кладовщик Самвелян С.С.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией детского сада и поставщиком в лице экспедитора.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально ответственное лицо, или лицо его заменяющего по приказу заведующего.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить график закладки продуктов питания.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

Время	Продукты
6 часов 15 минут	Молоко на завтрак
7 часов 00 минут	Крупа на завтрак какао или кофейный напиток
7 часов 30 минут	Мясо в 1 блюдо
7 часов 40 минут	Масло в кашу сахар на завтрак (каша) Сыр на завтрак
8 часов 00 минут	мясо во 2 блюдо (для тушения картофеля с мясом плова) тесто для выпечки сухофрукты в 3 блюдо
9 часов 00 минут	Мясо (гуляш), печень во 2 блюдо ягоды в 3 блюдо Овощи свекла, картофель во 2 блюдо сахар в 3 блюдо
10 часов 00 минут	Овощи (капуста тушеная) во 2 блюдо Крупы, овощи в 1 блюдо Мясо во 2 блюдо (котлеты) масло в 1 блюдо
11 часов 00 минут	Сметана в 1 блюдо
13 часов 00 минут	Продукты для уплотненного полдника

Температурный режим на раздаче, срок реализации готовых блюд

Наименование блюд	Температура блюд на раздаче	Срок реализации блюд
Первое блюдо	+75 С	От 2 до 3 часов

Второе блюдо	+ 65 С	От 2 до 3 часов
Третье блюдо	+14С	От 2 до 3 часов

Хлеб на весь день

	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Пшеничный	35	40
Ржаной	40	50
Батон	22	42

Примерный объем блюд

Наименование блюд	Объем для детей 1,5-3 лет	Объем для детей 3-7 лет
<i>Завтрак</i>		
Каша, овощное блюдо	150	200
Кофе, чай	180	200
Молоко	180	100
<i>Второй завтрак</i>		
Сок	125	125
<i>Обед</i>		
Салат	45	60
Суп, бульоны	150	200
Котлета	60	60

Примерный объем блюд

Наименование блюд	Объем для детей 1,5-3 лет	Объем для детей 3-7 лет
<i>Завтрак</i>		
Каша, овощное блюдо	150	200
Кофе, чай	180	200
Молоко	180	100
<i>Второй завтрак</i>		
Сок	125	125
<i>Обед</i>		
Салат	45	60
Суп, бульоны	150	200
Котлета	60	60
Гарнир	125	165
Компот, кисель	150	200
<i>Уплотненный полдник</i>		
Чай	180	200
Йогурт, снежок	150	150
Булочка	60	60

Вафли, печенье, пряник	13	42
Фрукты	93	93
Овощное, творожное блюдо, каши	200	245

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока

10. Поварам строго соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока производить по утвержденному заведующим графику

№	группа	завтрак	второй завтрак	обед	уплотненный полдник
1	«Почемучки» младшая группа	8.00	9.30	11.50	15.50
2	«Сказка» младшая группа	8.10	9.33	11.55	15.55
3	«Радуга» средняя группа	8.13	9.40	12.00	16.00
4	«Непоседы» коррекционная группа	8.05	9.43	12.10	16.10
5	«Затейники» коррекционная группа №2	8.18	9.45	12.15	16.15
6	«Солнышко» коррекционная группа №1	8.23	9.50	12.20	16.20
7	«Фантазеры» подготовительная группа	8.28	10.00	12.25	16.25

11. Воспитателям строго соблюдать график приема пищи готовых блюд в группах, утвержденный заведующим учреждения

№	группа	завтрак	второй завтрак	обед	уплотненный полдник
1	«Почемучки» младшая группа	8.15	9.50	12.15	16.15
2	«Сказка» младшая группа	8.15	9.50	12.15	16.15
3	«Радуга» средняя группа	8.25	9.50	12.20	16.20
4	«Непоседы» коррекционная группа	8.15	9.50	12.25	16.25
5	«Затейники» коррекционная группа №2	8.25	9.50	12.25	16.25
6	«Солнышко» коррекционная группа №1	8.35	10.10	12.40	16.40
7	«Фантазеры» подготовительная группа	8.35	10.10	12.40	16.40

12. Кладовщику Самвелян СС. ежемесячно проводить сверка остатков продуктов питания с бухгалтерией.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) не менее 100 гр., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции) (СанПиН 2.3/2.4.3590- 20);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
14. Заведующему хозяйством Дубиной А.А.
- 14.1. Своевременно обеспечивать необходимым оборудованием групповые буфетные и пищеблок для организации питания в МБДОУ № 163;
- 14.2. Приобретать и контролировать использование моющих и дезинфицирующих средства для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
15. Воспитателям каждой возрастной группы МБДОУ № 163:
- 15.1. Формировать у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку; воспитывать основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приему пищи, обязательное тщательное мытье рук, правильное поведение за столом и надлежащее использование столовых приборов;
- 15.2. Осуществлять контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи;
- 15.3. Контролировать соблюдение норма выдачи пищи младшим воспитателем;
- 15.4. Руководить и осуществлять контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе и столовой;
16. Младшим воспитателям МБДОУ № 163:
- 16.1. Следить за санитарным состоянием раздаточной;
- 16.2. Осуществлять маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно производить замену посуды у заведующего хозяйством Дубиной А.А.;
- 16.3. Готовить воду для умывания и полоскания рта; осуществлять воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- 16.4. Соблюдать режим питания; получать пищу на пищеблоке и раздавать ее детям согласно нормам выдачи пищи;
- 16.5. Убирать и мыть посуду в соответствии с требованиями СанПиН.
17. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.
18. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов несет ответственность кладовщик. Ответственный: кладовщик;
19. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации. Ответственный: шеф-повар Ивлева И.Н.;
20. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается комиссией детского сада и представителем поставщика;
21. Получение продуктов от поставщика в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо, или лицо его заменяющего по приказу руководителя. Ответственный: кладовщик Самвелян С.С.;
22. Выдавать продукты из кладовой в пищеблок лично кладовщику в соответствии с утвержденным заведующим меню-требовании не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании. Ответственный кладовщик Самвелян С.С.;
23. Вести ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°. Ответственный: шеф - повар Ивлева И.Н.;

24. Соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Ответственные: повара;
25. Проводить сверку остатков продуктов питания в кладовой с данными бухгалтерского учета с главным бухгалтером МБДОУ № 163 Кригер Л.М. Ответственный: кладовщик Самвелян С.С.;
26. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно. Ответственный: - кладовщик Самвелян С.С.;
27. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников - ежедневно. Ответственный – кладовщик Самвелян С.С.;
28. Производить прием продукции только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции. Срок: постоянно. Ответственный: - кладовщик самвелян С.С.;
29. Следить за помещениями складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах. Срок: постоянно. Ответственный: - кладовщик Самвелян С.С., шеф-повар Ивлева И.Н..
30. Иметь в пищеблоке:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - вымеренную посуду с указанием веса тары.
31. Заведующему хозяйством Дубиной А.А.:
- Обеспечивать своевременно необходимым оборудованием групповые буфетные и пищеблок для организации питания в МБДОУ № 163;
 - Приобретать и контролировать использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп. Срок: - постоянно.
- Ответственные: Николина Н.Д. - заведующий МБДОУ № 163, заведующий хозяйством Дубина А.А.;
32. Воспитателям каждой возрастной группы МБДОУ № 163:
- Формировать у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку; воспитывать основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приему пищи, обязательное тщательное мытье рук, правильное поведение за столом и надлежащее использование столовых приборов;
 - Осуществлять контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи;
 - Контролировать соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем;
 - Руководить и осуществлять контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе;
 - Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, на соответствие с фактического присутствия детей;
33. Младшим воспитателям МБДОУ № 163:
- Следить за санитарным состоянием буфетной;
 - Осуществлять маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно производить замену посуды. Контроль: заведующий хозяйством Дубина А.А.;
 - Готовить воду для полоскания рта, осуществлять воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
 - Соблюдать режим питания; получать пищу на пищеблоке и раздавать ее детям согласно нормам выдачи пищи;

- Убирать и мыть посуду в соответствии с требованиями СанПиН.
- 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;
- Не допускать присутствие детей в буфетной;

Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несет воспитатель, младший воспитатель.

В случае подозрения на некачественный продукт, педагог ОБЯЗАН донести данную информацию до руководителя, в отсутствие руководителя, лицу из административного состава (заведующий хозяйством, заместитель заведующего по УВР). После устного оповещения воспитателю необходимо предоставить заведующему ДОКЛАДНУЮ с описанием произошедшего. Далее в учреждении проводится служебная проверка. Если педагог самостоятельно принимает решения о дальнейших действиях, ответственность за последствия возлагается на данного воспитателя. О принятии решения педагог обязан известить руководителя в письменном виде.

34. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Зав. Елена Александровна Н.Н.
должность личная расшифровка
подпись подписи

С приказом сотрудники ознакомлены (лист ознакомления).