

Приказ

09.01.2025 г.

№

-од

Об организации питания в ДОУ в 2025 году

В целях обеспечения полноценного питания детей и сотрудников, на основании требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году,

приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Касимову Людмилу Мубараковну.
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с правилами и нормами СанПиН, примерного 10-ти дневного меню, разработанного технологом УО Администрации г. Глазова, утвержденного заведующим ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством ДОУ или лицо его замещающее за:
 - входной контроль поступающих продуктов (органолептическую оценку, контроль целостности упаковки),
 - приемку продуктов питания в части соответствия поставленного товара с накладной, соблюдением всех санитарных требований к транспортировке, контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - хранение продуктов питания в соответствии с СанПиН,
 - ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.Срок: постоянно.
3. Медицинская сестра несет ответственность за:
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции МБДОУ д/с № 49», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - осмотр работников кухни, помощников воспитателя на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в «Журнале здоровья».
 - гигиеническое обучение и воспитание.
 - работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
 - в целях организации контроля за приготовлением пищи за закладку основных продуктов в котлы. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.Срок: до 31.12.2025 г.

4. Создать бракеражную комиссию для проведения приемочного контроля готовой пищи в составе заведующего МБДОУ д/с № 49 или лицо, его замещающее, медсестры или лицо, её заменяющее, поваров.

Срок: до 31.12.2025 г.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

Срок: до 31.12.2025 г.

6. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления блюд;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- выдачу готовой продукции в группы по утвержденному графику;
- предоставление контрольного блюда;
- соблюдение личной гигиены;
- соблюдение режима уборки на пищеблоке;
- соблюдение инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря на пищеблоке.

Срок: до 31.12.2025 г.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- контроль за организацией питьевого режима в группах;
- ведение табеля посещаемости воспитанников группы.

Срок: до 31.12.2025 г.

8. Питание сотрудников:

8.1. Назначить ответственным за ведения табеля учета питания сотрудников заведующего хозяйством ДОУ.

8.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в образовательной организации, в период нахождения в работе.

8.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего образовательной организации о постановке его на одноразовое питание и директора МКУ «ЦУиО» об удержании из заработной платы стоимости питания.

8.4. Воспитатели питаются совместно с детьми согласно графика.

8.5. Питание сотрудников в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню.

8.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания воспитанников, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОУ.

8.7. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

8.8. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.9. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в образовательной организации должна иметь соответствующую маркировку.

8.10. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учета питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

Срок: до 31.12.2025 г.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.