

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №14» г.о. Нальчик»

ПРИКАЗ

«30» августа 2024г.

№ 37/28

**Об организации питания  
воспитанников ДС№ 14**

С целью организации сбалансированного и 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, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в ДС№14 в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), воспитанников в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» утвержденным заведующим МКДОУ «Детский сад №14»;
- 1.1 Всем работникам Д/С строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 1.2 Утвердить график закладки основных продуктов;
- 1.3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы;

1.4. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.

2. О назначении ответственного за организацию питания в ДО

2.1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ на кладовщика Ортанову О.Б., старшего воспитателя Шелковникову М.Д., на медработника Долатову З.А. и определить для ответственных за питание следующий круг функциональных обязанностей:

2.2. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ ;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции - входной контроль и т.д.)

2.3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню: кладовщику - Ортановой О.Б., мед.работнику - Долатовой

3. А. (по согласованию), при составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующей;

- в меню ставить подписи заведующей, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.4. Ежедневно в 07.00ч. утра кладовщику - Ортановой О.Б., медицинским работником - Долатовой З.А., вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп указывая объем выхода готовой продукции.

2.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденным заведующей, на Ортановой О.Б., Долатову З.А., Шелковникову М.Д. и воспитателей групп:

3.1. Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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;
- 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.

- своевременно осуществлять медико-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;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующей;

3.2. Медицинскому работнику - Долатовой З.А., и воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
  - доведением до каждого воспитанника нормы питания;
  - формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- Медицинскому работнику: Долатовой З.А., и кладовщику Ортановой О.Б., своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
  - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- 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 меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;  
ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

### 3.3. Работникам пищеблока: кладовщику и поварам:

- работать только по утвержденному заведующей детским садом меню;  
строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;  
производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);  
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 (приложение № 2);  
раздеваться в специально отведенном месте.

### 3.4. Работникам пищеблока: кладовщикам и поварам необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников 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 продукции;
- журнал пищевой продукции - входной контроль.

3.6. Работникам пищеблока: кладовщику и поварам запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

4. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

Ответственность за его ведение возложить на медицинского работника: Долатову З.А., в ее отсутствие на кладовщика.

5. О создании комиссии по снятию остатков продуктов питания:

5.1. Создать комиссии по снятию остатков продуктов питания в составе: Шелковникова М.Д.- старш.восп., пердседатель ПК - Гуенко Е.В., гл.бухгалтер - Хашагульгова З.А.

5.2. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, пищеблоке с составлением акта. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего детским садом.

6. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб.

6.1 .Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров: Тхамокову Ф.Ч., Гогину Д.Р.

6.2. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Э.М.Арипшева

С приказом ознакомлены:

Шелковникова М.Д. Мисок -  
 Долатова З.А. АД  
 Ситанова О.Б. Осефт

Тхамокова Ф.Ч. Ч  
 Гогина Д.Р. Гог  
 Гуенко Е.В. - Гуен  
 Э.М.Арипшева