

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Каргасокский детский сад № 3»

Адрес: 636700, Томская область, с. Каргасок, ул. Мелиоративная 5
Тел./факс 838(253) 2-18-77

Приказ

26.08.2024

№ 138

**О назначении ответственных по контролю
за организацию питания детей в детском саду**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024 -2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. С 01.09.2024 организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания обучающихся, воспитанников дошкольного возраста в дошкольных образовательных учреждениях. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Локтионову Евгению Александровну.
3. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на медицинскую сестру Балову Н.Б.
4. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, медицинской сестры.
- 4.1. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам Гавриловой А.А., Бычковой Т.М., кухонному работнику Терентьевой А.Н., завхозу Локтионовой Е.А.:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню--требованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина продуктов несет ответственность завхоз учреждения Локтионова Е.А..
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (дежурный администратор, повар) и поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Локтионова Е.А., материально-ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Локтионова Е.А. и медицинская сестра Балова Н.Б. проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 5.6. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
- 5.7. Поварам Бычковой Т.М., Гавриловой А.А., кухонному работнику Терентьевой А.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- 5.8. Данные о витаминизации блюд заносить медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.
- 5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на медицинскую сестру Балову Н.Б. и поваров Бычкову Т.М., Гаврилову А.А.
- 5.10. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании поварами, который хранится в течение года. . Организовать в течении 2024-2025 учебного года в дни работы МБДОУ «Каргасокский д/с №3» питание воспитанников в соответствии с основным двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы (приложение).
- 5.11. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
- 11 часов – четырехразовое питание;
- 5.12. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	10 часов
8.50 – 09.10	завтрак

10.00 – 10.15	второй завтрак
12.00 – 13.00	обед
15.45 – 16.00	полдник

5.13 Воспитателям групп:

3. в дни работы МБДОУ «Каргасокский д/с № 3» предоставлять ответственному за организацию питания медсестре Баловой Н.Б. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
4. проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

-Серякова Н.А. - воспитатель;

-Кузнецова Л.В. – младший воспитатель,

Нейман М.Я – бухгалтер УООиП.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.2. Завхозу Локтионовой Е.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группа	Время выдачи завтрака	Время выдачи обеда	Время выдачи полдника
2 младшая группа	8.30	11.40	15.40
Старшая	8.30	12.10	15.40
Подготовительная	8.30	12.35	15.40
	второй завтрак 10.00 – 10.15		

8. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ (СанПиН 2.4.3648-20);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Жирнова Н.И.

С приказом ознакомлены:

Локтионова Е.А. *Локтионова*

Бычкова Т.М. *Бычкова*

Гаврилова А.А. *Гаврилова*

Терентьева А.Н. *Терентьева*

Балова Н.Б. *Балова*

Серякова Н.А. *Серякова*

Кузнецова Л.В. *Кузнецова*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443818

Владелец Жирнова Надежда Ивановна

Действителен с 20.05.2025 по 20.05.2026