



Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад №493»

ПРИКАЗ

от 24.08.2023 г.

№ 90 - од

Об организации питания детей в 2023-2024 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", приказом Департамента образования мэрии города Новосибирска от 22.08.2023 № 0916-од «Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска в 2023/2024 учебном году» и в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ д/с № 493,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать рациональное питание воспитанников в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, проводить противоэпидемические мероприятия, контролировать соблюдение санитарных требований организации питания в условиях ДОУ.
2. Организовать четырехразовое горячее питание со вторым завтраком (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с 20-дневным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12-часовым режимом функционирования.
3. Возложить ответственность на калькулятора, Шашкову И.В. за:
 - ❖ разработку двадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ❖ составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - ❖ организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - ❖ ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по 1накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ❖ разработку десятидневного меню для детей с особым питанием (атопический дерматит, аллергия);
 - ❖ создание и ведение технологических карт для детей с нормой питания и для детей с особым питанием.
4. Возложить ответственность на членов бракеражной комиссии:

- ❖ контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ❖ снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5. Медицинскому работнику контролировать:

- ❖ ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ❖ ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ❖ контроль за организацией особого питания детей.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Забродскую Н.А., завхоза Налепину Е.С., Дмитриеву О.Е. за:

- ❖ бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- ❖ оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- ❖ оснащение кухонным инвентарем для специального питания детей;
- ❖ организацию необходимых ремонтных работ технологического оборудования и самого помещения пищеблоков трех корпусов.

7. Возложить ответственность на кладовщиков Забродскую Н.А., Налепину Е.С., Дмитриеву О.Е. за:

- ❖ сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- ❖ работу с поставщиками продуктов;
- ❖ контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ❖ правильное ведение документации;
- ❖ работа в программе «Меркурий»; отслеживание сертификатов на продукты питания.
- ❖ организация отдельного хранения продуктов для специального питания детей.

8. Возложить ответственность на поваров: Ваулину А. В., Мухамедзянову З.А., (1 корпус); Харлапанову Г.А., Черкашину Е.В. (2 корпус); Кохно В.И., Поварову М.Г. (3 корпус) за:

- ❖ ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ❖ хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- ❖ правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- ❖ проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- ❖ выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- ❖ соблюдение графика выдачи пищи по группам;
- ❖ представление контрольного блюда;
- ❖ организация и приготовление специального питания по специальным технологическим картам в соответствии с «пищевым светофором»;
- ❖ обеспечение и соблюдение приготовления блюд в отдельной посуде и из специальных продуктов питания для детей с особым питанием;

- ❖ исключить контакты продуктов питания и блюд с продуктами и поверхностями для обработки продуктов, содержащих белок для детей с особым питанием;
- ❖ обеспечить хранение продуктов питания в специально отведенном месте, не допускающем контакт с другими продуктами. Хлеб хранить в морозильной камере, в отдельном контейнере для детей с особым питанием;
- ❖ использовать отдельную столовую посуду только для приготовления специального питания для детей с особым питанием.

9. Возложить ответственность на педагогов групп, которые посещают дети с особым питанием за:

- ❖ организацию специального места для детей с особым питанием;
- ❖ обеспечение кормления детей из индивидуальной столовой посуды, промаркированной;
- ❖ исключить употребление детьми блюд из «общего стола»

Всем педагогам на группах проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

Возложить ответственность воспитателей за организацию питания детей:

- ❖ ведение табеля посещаемости детей по фактическому количеству, прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
- ❖ строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- ❖ получать готовую пищу в отдельной для каждого блюда промаркированной емкости;
- ❖ соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие блюда для хлеба, бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- ❖ своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствие детей за столами;
- ❖ соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- ❖ использовать индивидуальный подход к каждому ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- ❖ соблюдать питьевой режим; не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- ❖ ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню

Старшему воспитателю, Волковой В.Н. вести постоянный контроль по группам по организации питания дошкольников педагогами групп.

Внести в ВСОКО ДОУ критерий контроля «Организация питания дошкольников».

10. Возложить ответственность на младших воспитателей всех групп за:

- ❖ обеспечение приема пищи детьми;
- ❖ соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- ❖ организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

11. Питание сотрудников:

- ❖ питание сотрудников осуществляется на основании личного заявления сотрудника;
- ❖ стоимость питания определяется в соответствии с меню;

- ❖ за несанкционированное питание сотрудники несут ответственность в соответствии с законодательством.

12. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.Н. Терехова

Шашкова И. В.	Калькулятор	
Волкова В.Н.	Старший воспитатель	<i>Зрешев</i>
Забродская Н.А.	Зам. зав. по АХЧ	<i>Зрешев</i>
Дмитриева О.Е.	завхоз	<i>Зрешев</i>
Налепина Е. С.	завхоз	<i>Зрешев</i>
Ваулина А. В.	повар	<i>Зрешев</i>
Мухамедзянова З.А.	повар	<i>Зрешев</i>
Харлапанова Г.А.	повар	<i>Зрешев</i>
Черкашина Е.В.	повар	<i>Зрешев</i>
Поварова М.Г.	повар	<i>Зрешев</i>
Кохно В.И.	повар	<i>Зрешев</i>