

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 251 «Звёздочка» 630055, г. Новосибирск, Лыкова, 9.
e-mail: ds_251@edu54.ru тел. (факс): (383) 332 25 39; ИНН 5408158530 КПП 540801001

ПРИКАЗ

30.01.2024

№ 10/1--од

Об организации питания воспитанников в д/с № 251 в 2024году.

В целях совершенствования организации и качества питания воспитанников ДОО, сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году, согласно приказа департамента образования от 28.08.2023 № 0916-од «Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях .подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска в 2023/2024 учебном году», приказываю:

1. Организовать рациональное питание воспитанников соответствии с требованиями санитарного законодательства, с «Примерным 10-дневным меню для организации питания для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОО с 12-часовым режимом функционирования», детей ОВЗ.

2. Ответственным по питанию в ДОО, организацию специализированного питания с учётом индивидуальных особенностей здоровья (назначение лечащего врача) и своевременное внесение информации о количестве воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в «Мониторинг по организации питания обучающихся, имеющих заболевание, требующие индивидуального подхода в организации назначить калькулятора Зимину Е.Б.

3. Возложить ответственность, за организацию рационального питания, на ответственного по питанию - Зимину Е.Б. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН.

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- ставить подписи в меню-требованиях: ответственному по питанию Зиминой Е.Б. кладовщику Гапоненко С.Р., одного из поваров, заведующего ДОО.

4. Утвердить график выдачи готовых блюд пищеблока в группы.

Завтрак: 8-05-ранний возраст; 8-15-младший; 9-20-средний возраст;

8.25 –старший возраст; 8-30-подготовительный возраст

Второй завтрак: 9-30-10-00

Обед 11-30-11-45 ранний возраст 12- 15 –младший возраст;

12.20-средний возраст; 12-30-старший возраст; /подготовительный возраст
Полдник: 15-20- ранний возраст; 15-20-младший возраст; 15-20-средний возраст;
15.20-старший, подготовительный возраст.
Ужин 17-00 ранний, младший средний возраст; 17.05-старший, подготовительный возраст.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОО: поварам, кладовщику разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

5.1. Возлагается ответственность на кладовщика:

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество ассортимента получаемых продуктов;
- оформление обнаруженных некачественных продуктов или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика.
- своевременную выдачу продуктов строго по меню;
- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждёнными заведующим меню - не позднее 10-00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Бракеражной комиссии систематически и своевременно осуществлять контроль за качественным приготовлением пищи.

7 Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, производить по утверждённому руководителем графику.

7.1. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Заведующий Бобровская Г.Д.

Бухгалтер Двухжильная Т.Т.

Председатель ПК Манушина Н.В.

8 Кладовщику 2 раза в месяц производить снятие остатков продуктов питания проводить сверку с бухгалтером ДОО.

9. В пищеблоке необходимо иметь

- Инструкция по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции
- Инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима
- картотека технологии приготовления блюд
- график закладки продуктов
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- суточная проба за двое суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

10. Запрещено работнику пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте

11. Поварам производить закладку продуктов, в котёл в присутствии членов комиссии.

12. Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатель, младший воспитатель.

13. Сотрудники ДОО питаются согласно меню-раскладке составленной ответственным за питанием (первое, третье блюдо)

14. Бухгалтеру Новокшановой Н.М. при начислении заработной платы производить удержание, согласно табеля за 1 блюдо и 3 блюдо.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Г.Д. Бобровская