

Приказ

Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

На основании приказа отдела образования администрации Тербунского муниципального района Липецкой области от 28.08.2023 г. № 1 «Об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений района в 2023-2024 учебном году».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 г. питание воспитанников (за фактическое пребывание ребенка в организации):

1.1 от 1 года до 8 лет – из расчета 100 рубля в день на одного ребенка, из них 36 рублей – за счет средств бюджета района, 64 рублей за счет средств, взимаемых с родителей за присмотр и уход за ребенком в дошкольной образовательной организации:

- обеспечить питанием детей льготой категории: из расчета 100 рублей в день на одного ребенка по фактическому пребыванию из средств бюджета Тербунского муниципального района в случае, если дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией, дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети, у которых оба родителя инвалиды 1 или 2 группы, дети участника боевых действий, дети участника специальной военной операции, погибшего при выполнении задач в ходе военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей; из расчета 100 рубля в день на одного ребенка в т.ч.: 68 рублей в день на одного ребенка по фактическому пребыванию из средств бюджета Тербунского муниципального района и 32 рубля из родительской платы, в случае если: один из родителей инвалид 1 или 2 группы, одинокие матери, семьи, в которых потерян один из родителей, семьи, нуждающиеся в социальной поддержке (получающие пособие на ребенка, ежемесячные денежные выплаты на ребенка в возрасте от 3 до 7 лет, ежемесячное пособие, в связи с рождением и воспитанием ребенка)

2. Ответственность за координацию деятельности по организации горячего питания оставляю за собой.

Руководитель организации \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ В.В.Хромых

Приказ

Об организации питания воспитанников 2023-2024 учебном году

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 в 2023-2024 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. На Денисову Е.И. – медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ. 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°...+6°;
  - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
  - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

4. Максимовой О.В. – помощнику воспитателя ответственному по диетпитанию, составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.1. При составлении меню-требования учитывать:

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

4.2. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

5.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

*I младшая группа №1*

Волобуева В.А., Крючкова Е.А.

Помощник воспитателя: Пешкова И.Г.

*I младшая группа №1*

Воспитатели: Караваева О.Н., Парахина Л.Н.

Помощник воспитателя: Пчельникова Н.И.

*II младшая группа №1*

Воспитатели: Максимова Л.Н., Гулевская М.А.

Помощник воспитателя: Болгова И.В.

*II младшая группа №2*

Воспитатели: Титова О.С., Платонова Н.В.

Помощник воспитателя: Жиликова Е.В.

*Средняя группа № 1*

Воспитатели: Савишина В.П., Крючкова Е.А.

Помощник воспитателя: Бирюкова Л.С.

*Средняя группа № 2*

Воспитатели: Джамалутдинова С.А., Петрова Е.В.

Помощник воспитателя: Некрасова О.С.

*Старшая группа №1*

Воспитатели : Налетова Е.Б., Платонова Н.В.

Помощник воспитателя: Королева О.И.

*Старшая группа № 2*

Воспитатели: Зуева Т.В., Шматова М.А.

Помощник воспитателя: Полтева Л.В.

*Подготовительная группа*

Воспитатели: Якунина Г.В., Караваева О.Н.

Помощник воспитателя: Пахомова Т.Н.

*Группа филиала в д.Петровское*

Воспитатель: Болгова А.В.

Помощник воспитателя: Карасева Т.Н.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие 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, соответствие поданных ответственного по диетпитанию Максимовой О.В. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись;
- 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.

6.Карташовой Н.Н.- старшему воспитателю и Андреевой Л.М. - старшему воспитателю филиала:

- 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;

1. Медицинской сестре Денисовой Е.И., строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

2. Максимовой Е.А.- завхозу и Алексеевой В.В.-завхозу филиала

- 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;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- нести ответственность за 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 заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
  - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Работникам пищеблока: поварам Петрушиной О.С., Фоминой Е.В., Юрьевой Е.О., Кожокарь Т.В., подсобному работнику Гребенщиковой Е.В..

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
- 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
- раздеваться в специально отведенном месте.

9.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

10. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Заведующий Хромых В.В.

Члены комиссии:

Старший воспитатель- Карташова Н.Н.

Ответственный по диетпитанию – Максимова О.В.

10.1.Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

10.2. Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на ответственного по диетпитанию Максимова О.В.

11. В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам Петрушиной О.С., Фоминой Е.В., Юрьевой Е.О., Кожокар Т.В. закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов бракеражной комиссии. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

11.1. Ответственность за его ведение возложить на ответственного по диетпитанию Максимова О.В., а в ее отсутствии на мед. сестру Денисову Е.И.

12. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру Денисову Е.И

12.1. В отсутствии медицинской сестры снятие и хранение суточных проб возложить на ответственного по диетпитанию Максимова О.В. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

13. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

14.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Руководитель организации \_\_\_\_\_ Заведующая \_\_\_\_\_  
Должность

  
личная подпись

В.В.Хромых \_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

С приказом (распоряжением) ознакомлены):

