

бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Омска  
«Детский сад комбинированного вида № 87»

П Р И К А З

От 12.01.2023г.

№ 37 о-д

Об организации питания  
воспитанников  
в 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 БДОУ г. Омска «Детский сад комбинированного вида № 87» (далее – учреждение) в 2023 -2024 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 1 сентября 2023 г.:
  - для воспитанников с12-ти часовым пребыванием 5-х разовое питание;
  - для воспитанников с10-ти часовым пребыванием 4-х разовое питание.

Всем работникам учреждения строго соблюдать требования СанПиН установленные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодёжи», от 27.10.2020 г. № 32 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2. Руководствоваться в работе Положением об организации питания воспитанников.

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).

4. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).

6. На Кочетову О.С. – старшую медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в учреждении, ведение табеля посещаемости детей.

7.Определить для ответственного за питание Кочетовой О.С. следующий круг функциональных обязанностей:

7.1.1. 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, условия хранения, сопроводительные документы); 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 ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и т.д.)

7.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. 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 учреждением;

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

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

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

7.2. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Комиссии для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

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

7.2.2. Воспитателям и помощникам воспитателя групп:

*1 младшая группа № 1*

воспитатели: Козлова Н.О, Кругленко М.И.

помощник воспитателя: Суендыкова Б.С.

*средняя № 4*

Воспитатели: Зырянова О.С., Татина Д.К.

Помощник воспитателя: Гиль В.Н.

*средняя группа № 9*

Воспитатели: Шаталова О.Ю., Сурина А.А.

Помощник воспитателя: Сыздыкова К.К.

*1-я младшая группа № 6*

воспитатели: Загайнова Е.В., Муравьева А.А.

помощник воспитателя: Эбель Л.Ф.

*Старшая группа № 5*

воспитатели: Баева О.Н., Кузовлева Е.А.

помощник воспитателя: Шунайлова Н.М.

*2-я младшая группа № 7*

воспитатели: Мусаева Л.Г., Пономарёва О.И.

помощник воспитателя:

*Подготовительная логопедическая группа № 8*

воспитатели: Сопова О.В., Оселедец С.Л.

помощник воспитателя: Ахтулова А.Ф.

*Подготовительная группа №10*

воспитатели: Петрова Е.А.,

помощник воспитателя: Шарипова А.К.

*2-я младшая группа № 2*

воспитатели: Серикпаева А.Ж., Шуанова С.С.

помощник воспитателя: Упина М.Ж.

*Старшая логопедическая группа № 3*

воспитатели: Подкорытова М.Н., Жукупцова М.Н.

помощник воспитателя: Ахметова Г.Ж.

- 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 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, соответствие поданных сведений старшей медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требование 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.

### 7.3. Сафоновой О.В, старшему воспитателю:

- 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;

#### 7.4. Осипковой Е.Э., завхозу:

- 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

7.5. Боцэвич В.А., кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

##### 7.5.1. Боцэвич В.А., кладовщику:

- 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.

7.6. Работникам пищеблока: кладовщику Боцэвич В.А., поварам Воробей И.П., Копыловой Е.В., кухонному рабочему Левкович А.И., Бакиевой В.Ш :

- работать только по утвержденному заведующим учреждением и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- 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.

##### 7.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, акты о поверке контрольно-измерительного оборудования;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- график закладки основных продуктов;
- график 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 в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал проведения С-витаминизации;
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

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

7.7. Сафоновой О.В., старшему воспитателю, обеспечить обновление информации на сайте учреждения в разделе «Питание».

8. В целях контроля за организацией питания воспитанников в учреждении создать Комиссию по питанию в составе:

- Председатель комиссии:  
заведующий учреждением Феоктистова Н.Л.
- Члены Комиссии:  
Старшая медсестра Кочетова О.С.,  
Старший воспитатель Сафонова О.В.,  
Председатель ПК учитель-логопед Лобанцова С.А.,  
Воспитатель Зырянова О.С.,  
Помощник воспитателя Гиль В.Н.,  
Представитель от родителей Петрова Е.А.

8.1. В соответствии с основными направлениями деятельности Комиссии, ее основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

