

**бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска
«Центр развития ребенка – детский сад № 96»**

«10» июля 2024 г

г. Омск.

ПРИКАЗ № 72

«Об организации питания воспитанников»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении и осуществления контроля за питанием в БДОУ г. Омска ЦРР детский сад 96 в 2024-2025 учебном году, руководствуясь Положением об организации питания воспитанников в БДОУ ЦРР детский сад 96 от 15.07.2021. Санитарными Правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г (Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения), программой производственного контроля в БДОУ с применением принципов ХАССП на 2024-2025 гг

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) детей во всех группах с 15 июля 2024 года в БДОУ г Омска ЦРР детский сад 96
2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на старшую медицинскую сестру: О.И. Пшеничную
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 08:10 – 8:45
 - 2 й завтрак 9:45- 10:10
 - обед 11:30 – 13:00
 - полдник 15:10 – 15:30
 - ужин 17:00 – 17:20
4. Осуществлять питание воспитанников в соответствии с утвержденным 10 дневным меню, которое разрабатывается старшей медицинской сестрой и утверждается руководителем ДОУ. В ежедневном меню для всех возрастных групп указывается наименование блюда, масса порции, калорийность порции.
Ежедневное меню размещается с 7 утра для родителей в холле ДОУ, **групповых ячейках**.
Ответственный: старшая медицинская сестра О.И. Пшеничная, педагоги групп
5. В связи с производственной необходимостью возможна замена одного вида пищевой продукции, блюда или кулинарного изделия на другое в соответствии с таблицей замены пищевой продукции (приложение 11 к Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10 2020 г) с обязательной фиксацией в журнале замены и ежедневном меню. **Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего БДОУ.**
Ответственный: старшая медицинская сестра О.И. Пшеничная, кладовщик О.А. Жданова
6. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
Ответственный: повара О.А. Давыдова, кладовщик О.А. Жданова
7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами допускается включение в меню витаминизированные напитки промышленного выпуска.
Ответственный: старшая медицинская сестра О.И. Пшеничная, кладовщик О.А. Жданова

8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 С
Ответственные: старшая медицинская сестра О.И. Пшеничная, повара О.А. Давыдова, О.Н. Сыкчина, Л.П. Рябова

9. Старшей медицинской сестре составлять меню- заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, согласно натуральным суточным нормам на ребенка и сотрудника. Представлять меню заказ для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного меню.

10. Возврат и добор продуктов в меню заказ оформлять не позднее 9:00, корректировку в меню производить от 3-х воспитанников.

11. Своевременно при внесении изменений в 10 дневное меню предоставлять информацию руководителю для размещения на сайте ДООУ и стенде для родителей

12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

12.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

12.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несут ответственность кладовщик О.А. Жданова и представители поставщиков.

12.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем БДОУ и поставщика в лице экспедитора.

12.4. Получение продуктов на склад производит кладовщик О.А. Жданова

12.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный: кладовщик О.А. Жданова

12.6. При закрытии учреждения кладовщику О.А. Ждановой делать возврат скоропортящихся продуктов поставщику и производить контроль сроков хранения продуктов на складе в период закрытия.

12.7. Ежемесячно сдавать накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания заведующему БДОУ

Ответственный: О.И. Пшеничная

13. Повару О.А. Давыдовой, О.Н. Сыкчиной, Л.П. Рябой строго соблюдать технологию приготовления блюд, иметь в наличии все технологические карты в соответствии с меню, соблюдать поточность в приготовлении блюд

14. Всем сотрудникам пищеблока, участвующим в приготовлении и раздаче пищи, помощникам воспитателям использовать средства индивидуальной защиты - перчатки.

15. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания со склада в составе:

- бухгалтера О.В. Косенко
- старшего воспитателя О.В. Стрекулатовой
- завхоза, А.А. Пашина
- председателя профкома М.В. Клениной

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

16. Кладовщику О.А. Ждановой ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером О.В. Косенко

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

- завтрак 08:10 – 8:45
- 2 й завтрак 9:45- 10:10
- обед 11:30 – 13:00
- полдник 15:10 – 15:30
- ужин 17:00 – 17:20

Ответственным за составления графика выдачи готовой продукции на пищеблоке и его корректировку в соответствии с режимом дня и переводом групп назначить старшую медицинскую сестру О.И. Пшеничную

18. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- **контрольное блюдо;**
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- копию приказа «Об организации питания воспитанников»;
- инструкции по обработки яиц, овощей;
- график проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений пищеблока;
- маркированную посуду, кухонное оборудования и уборочный инвентарь;

19. Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специальном месте.

20. **Члены бракеражной комиссии и низового контроля заходят в пищеблок строго в специальной одежде (шапочка, халат)**

22. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя, соблюдая график выдачи и приема пищи, сервировку стола, безопасность детей при организации питания, дежурство детей, нормы готовых блюд согласно контрольному блюду на пищеблоке.

Ответственные: педагоги групп, помощники воспитателей

23. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру О.И. Пшеничную, шеф повара О.А. Давыдову

24. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий БДОУ:

Т.В. Гилева

С приказом ознакомлены: