



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯСЛИ-САД № 1 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ТИПА ГОРОДА МАКЕЕВКИ»

ПРИКАЗ

№ 58

от 01.09.2022

Об обеспечении полноценного
качественного питания детей
в дошкольном образовательном
учреждении №11
в 2022-2023 году

С целью исполнения межведомственных Инструкции по организации питания детей в дошкольных учебных заведениях № 298/227 от 17.04.2006 года, Порядка организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в ДНР, утверждённого приказом МОН ДНР и МЗ ДНР от 078.12.2017 № 1335/2203, а также для обеспечения полноценного рационального питания, укрепления здоровья детей, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических норм

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить в дошкольном учебном заведении трехкратный режим питания детей. Пищу давать детям в строго определенное время, согласно утвержденному режиму дня для каждой группы
2. Ежедневно обнародовать родителям меню у пищеблока и в вестибюле с указанием фактических норм выхода и подписи медицинской сестры и руководителя. Предоставлять родителям и лицам, их заменяющим, рекомендации по организации питания детей дома и перечня продуктов, строго запрещенных для употребления детьми.
3. Возложить полную материальную ответственность за прием, хранение и выдачу продуктов питания на заведующего хозяйством.
4. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоке, на поваров.
5. Выдачу готовых блюд позволять только после снятия пробы старшей медсестрой (в отсутствие ее воспитателем-методистом Романовой Е.Е) и ее записи в журнале "Бракеража готовой продукции".

6. Старшей медицинской сестре Жарской Н.И.(согласно должностным инструкциям) постоянно:

- вести документацию по питанию детей;
- составлять примерное двухнедельное меню сезонно с учетом наличия сезонных продуктов, утверждать его руководителем и согласовывать с СЭС;
- составлять ежедневное меню-требование на каждый следующий день на основании примерного двухнедельного меню, согласно картотеке блюд, с учётом наличия продуктов питания и продовольственного сырья, утверждать руководителем ;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил устройства и содержания пищеблока по обработке продовольственного сырья и производству продукции;
- контролировать качество поступающих продуктов, условия хранения и реализации продуктов;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи, выход и качество готовых блюд;
- проводить санитарно-просветительскую работу среди работников и родителей по рациональному питанию;
- осуществлять преемственность в питании детей в дошкольном учреждении и семье;
- контролировать своевременное прохождение обязательного медосмотра всеми работниками, связанными с организацией питания; соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока, отмечать в Журнале здоровья работников пищеблока .

7. Заведующему хозяйством (в ее отсутствие Валиковой О.А.) постоянно:

- на основе перспективного двухнедельного меню, предоставлять предварительную ежемесячную и еженедельные заявки на продукты поставщикам, с которыми заключены договоры о поставке продуктов питания;
- обеспечивать поставки на пищеблок доброкачественных продуктов питания и их правильное хранение;
- осуществлять бракераж сырой продукции с привлечением старшей медсестры;
- не принимать продукты без наличия сопроводительных документов, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладных, сертификатов соответствия или выводов санитарно-эпидемиологической экспертизы);
- хранить сертификаты и удостоверения о качестве продуктов;

- поддерживать санитарное состояние складских помещений;
- выдерживать требования к приему, условиям и срокам хранения пищевых продуктов, правил их доставки;
- вести учет получения и выдачи продуктов в Журнале бракеража сырой продукции, Книге складского учёта продуктов;
- участвовать в составлении меню;
- следить за исправностью весовых приборов и своевременной их проверкой, наличием мерной тары, работой холодильного оборудования, электрооборудования, вентиляции.

8. Поварам :

• Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качественное и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока. *Постоянно.*

• Строго соблюдать во время приготовления блюд точность производственного процесса в соответствии с Картотекой блюд, утверждённой заведующим ДОУ. *Постоянно.*

• Составлять вместе с медработником и завхозом меню-раскладку. Пополнять и хранить ежедневно суточные пробы каждого блюда рациона.

• Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами. *Постоянно.*

• Выдавать помощникам воспитателя готовые блюда не раньше, чем за полчаса после снятия пробы назначенной ответственной лицом за снятие проб в строго определенное время согласно графика выдачи пищи.

• Строго соблюдать правила личной гигиены. Санитарная одежда (халаты, фартуки, косынки, колпаки) менять при загрязнении. *Постоянно.*

• Расписываться всем работникам пищеблока лично в Журнале здоровья работников пищеблока об «Отсутствии дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций». *Постоянно.*

9. Воспитателям:

• Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время употребления пищи, начиная с раннего возраста ребенка (в соответствии с требованиями действующей программы). *Постоянно.*

• Придерживаться принципов преемственности, единства требований в дошкольном учебном заведении и в семье – освещать в информационных уголках для родителей, или личностей, их заменяющих, вопросы организации питания детей в дошкольном заведении и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей. *Постоянно.*

10. Помощникам воспитателей:

• Приносить пищу в группы только в промаркированных ведрах и кастрюлях закрытых крышками, в чистой санитарной одежде (халат, фартук, косынка), чистыми руками. *Постоянно.*

•Выдавать детям готовые блюда согласно требованиям гигиенического и эстетического воспитания детей. После употребления первого блюда подавать сразу второе блюдо и т.д.

•Собирать остатки пищи после питания детей в специально маркированные емкости, наполняемые не больше чем на 2/3 объема.

•Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности.

•Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры.

•Хранить в хорошо вымытой посуде и менять не реже, чем 2 раза в сутки.

11. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Валикову О.А.

12. Приказ вступает в силу с даты его подписания.

Заведующий МБДОУ №1



T.E. Pashkova
Т.Е. Пашкова

С приказом ознакомлен:

Романова Е.Е. [Signature]
Вашинова О.А. [Signature]
Тетришова М.Е. [Signature]
Остапенко Л.А. [Signature]
Рашкина Т.А. [Signature]
Морозова Т.В. [Signature]
Бернацкая В.А. [Signature]
Зробиенко Р.Н. [Signature]
Маршал Н.И. [Signature]