

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЯСЛИ – САД № 29 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ТИПА ГОРОДА МАКЕЕВКИ»

ПРИКАЗ

20.06.2022

№ 54/1- ОД

Об организации питания детей

В соответствии с «Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике», с целью создания надлежащих условий для организации качественного и полноценного питания детей, рационального использования бюджетных средств и в связи с распоряжением первого заместителя главы администрации г.Макеевки «О приведении организационно-правовой формы дошкольных образовательных учреждений города в соответствии с Гражданским кодексом ДНР» № 275 от 25.03.2022

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственным за организацию питания в дошкольном учреждении считать заведующего МБДОУ № 29 Довженко А.В.
2. В случае отсутствия руководителя, контроль за организацией питания детей в МБДОУ № 29 возложить на заместителя заведующего Брагину О.В. (старшего воспитателя)
3. В связи с отсутствием в штатном расписании МБДОУ № 29 должности кладовщика, ответственность за приобретение, поставку, приём, сохранение, распределение и выдачу пищевых продуктов (в том числе и гуманитарной помощи) возложить на завхоза Шашкину Ю.Б.
4. **Завхозу Шашкиной Ю.Б.:**
  - 4.1. Контролировать условия доставки пищевых продуктов в учреждение, принимать от поставщиков продукты питания и продовольственного сырья, гарантированного качества с сопроводительными документами, свидетельствующими об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т.д.), соблюдать требования санитарного законодательства при их хранении, осуществлять их учет в Книге складского учета.
  - 4.2. Стоимость каждого отдельно используемого продукта для однодневного рациона не должна превышать предельно- допустимую цену, установленную

Временной межведомственной комиссией по установлению предельно-допустимых цен при закупке товаров, работ, услуг за бюджетные средства.

4.3. В расчет стоимости рациона питания для всех возрастных групп детей, которые питаются согласно меню, в обязательном порядке вносить стоимость блюд для отбора суточных проб, проб, которые отбираются при проведении бракеража готовой пищи.

4.4. Предоставлять ежемесячный заказ и заявки один раз в 2-3 дня на продукты питания поставщикам продуктов питания и продовольственного сырья.

4.5. Контролировать материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, в соответствии с маркировкой по объему и назначению: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами для дезинфекции, столами и стульями, соответствующими росту детей и т.д.

4.6. Принимать участие в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции.

#### **5. Старшей медсестре Ратушной К.С.:**

5.1. Разработать график выдачи пищи для детей всех возрастных групп и вывесить рядом с окном выдачи пищи с пищеблока.

5.2. Утвердить примерное перспективное двухнедельное меню и согласовать с территориальным учреждением государственной санитарно-эпидемиологической службы.

5.3. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного двухнедельного меню в соответствии с картотекой блюд для двух возрастных групп - детей возрастом до 3-х лет и детей возрастом от 3-х до 7-и лет в соответствии с утвержденными нормами питания.

5.4. Вывешивать меню с обозначением выхода каждого блюда рядом с окном выдачи пищи с пищеблока и в информационных уголках учреждения.

5.5. Осуществлять бракераж сырой продукции.

5.6. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в учреждение, во время приема завхозом, поваром в Журнале бракеража сырой продукции (по срокам реализации и условиям хранения).

5.7. Вести Журнал учета выполнения норм питания, каждые десять дней проводить анализ качества питания, а при необходимости - его коррекции.

5.8. Проводить антропометрические измерения детей раннего возраста 1 раз в месяц, дошкольного - 1 раз в квартал.

5.9. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления,

санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, своевременность прохождения ими медицинских осмотров.

5.10 Проводить занятия по гигиене питания, санитарно-просветительскую работу, в том числе беседы о питании детей с работниками и родителями (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.д.).

#### **6 Поварам Бобровниковой Т.С., Савенковой Д.В.:**

6.1. 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.

6.2. Строго соблюдать во время приготовления блюд поточность производственного процесса в соответствии с Картотеккой блюд, утверждённой заведующим учреждения.

6.3. Принимать участие вместе с медработником и завхозом в составлении меню-раскладки.

6.4. Отбирать и хранить ежедневно суточные пробы каждого блюда рациона.

6.5. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами.

6.6. Выдавать помощникам воспитателя готовые блюда не раньше, чем за полчаса после снятия пробы ответственным лицом за снятие проб в строго определенное время согласно графику выдачи пищи.

6.7. Строго соблюдать правила личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, колпаки) менять при загрязнении.

6.8. Расписываться в «Журнале здоровья работников пищеблока» об отсутствии дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций..

#### **7 Помощникам воспитателей: Лучкиной Т.В., Колногуз В.М., Патенко Е.А., Гребенюковой М.В., Кучерявченко А.Н.:**

7.1. Пищу в группы только в промаркированных вёдрах и кастрюлях, закрытых крышками в чистой санитарной одежде (халат, фартук, косынка), чистыми руками.

7.2. Выдавать детям готовые блюда согласно требованиям гигиенического и эстетического воспитания детей.

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

7.4. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности.

Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Хранить в хорошо вымытой посуде и менять каждые 3 часа.