

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 87 «Ласточка» города Смоленска
(МБДОУ «Детский сад № 87 «Ласточка»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.01.2025г.

№ 9 - ОД

Об организации питания
обучающихся

В соответствии со статьями 28,45 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ «Детский сад № 87 «Ласточка», утвержденного постановлением Администрации города Смоленска от 21.10.2021 № 2679-адм., руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения САНПИН- 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП-2.4.3648-20, в целях организации сбалансированного рационального питания обучающихся МБДОУ «Детский сад №87 «Ласточка», а также осуществления контроля по данному вопросу

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся в дошкольном учреждении в возрасте от 1,5 до 7 лет в соответствии с примерным 10-дневным меню.
2. Возложить ответственность на:
 - 2.1. кладовщика за входной контроль поступающих продуктов;
 - 2.2. повара Крестьянинову Елену Петровну за правильность отбора и хранения суточных проб.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ознакомлена:



И.В. Жернакова

Е.П. Крестьянинова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 87 «Ласточка» города Смоленска
(МБДОУ «Детский сад № 87 «Ласточка»)

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 15 - ОД

Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 87
«Ласточка»

В соответствии со статьями 28,45 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ «Детский сад № 87 «Ласточка», утвержденного постановлением Администрации города Смоленска от 21.10.2021 № 2679-адм., письмом Министерства экономического развития и торговли Российской Федерации от 09.09.2003 № 61-14/99 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения САНПИН- 2.3/2.4.3590-20, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП-2.4.3648-20, в целях организации сбалансированного рационального питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в дошкольном учреждении руководствуясь нормативными, методическими документами и справочными материалами по организации питания воспитанников, в соответствии с утвержденным меню для воспитанников в возрасте от 1,5 до 7 лет.

2. Возложить ответственность за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 87 «Ласточка» на кладовщика.

3. Ответственному лицу за организацию питания:

3.1. Определить ассортимент питания воспитанников, объем блюд, составить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи, график выдачи кипяченой воды в группы, график питьевого режима, обеспечить контроль ведения Журнала закладки продуктов.

3.2. Вести табель учета посещаемости воспитанников.

3.3. Составлять меню для воспитанников накануне дня, указанного в меню.

3.4. Вносить изменения в меню только с разрешения заведующего.

3.5. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого воспитанника, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи кладовщика, повара, заведующего;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня.

4. Возложить ответственность за организацию питания в группах на воспитателей и младших воспитателей

5. Возложить ответственность на кладовщика, за:

5.1. своевременность, ассортимент, качество и количество доставляемых от поставщика продуктов питания;

5.2. входной контроль поступающих продуктов;

5.3. правильное оформление по акту обнаруженных некачественных продуктов питания и их недостатки;

5.4. выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок (производить только в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 рабочего дня, предшествующего дню, указанному в меню);

5.5. сдачу отчета по питанию, проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Централизованная бухгалтерия», аналитического отчета.

6. Возложить ответственность на поваров за:

6.1. проведение закладки продуктов только в присутствии контролирующего лица;

6.2. строгое соблюдение технологии приготовления блюд;

6.3. правильность отбора и хранения суточной пробы.

7. Работникам пищеблока:

7.1. Разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7.2. Запретить переодеваться, хранить одежду и личные вещи на рабочем месте.

8. Пролонгировать:

- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

- график приема пищи воспитанниками.

9. Пролонгировать:

- инструкцию по отбору суточной пробы;

- инструкцию по организации питьевого режима.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции;

- нормы выдачи готовых блюд;

- суточные пробы за двое суток;

- посуду с мерками, указывающими объем блюд.

11. Назначить Романову Любовь Николаевну, заведующего хозяйством, ответственным лицом за проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией,

в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с последующим занесением результатов осмотра в гигиенический журнал (работники).

12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий
Ознакомлены:



И.В. Жернакова

№	ФИО сотрудника	Должность	Подпись
---	----------------	-----------	---------