

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 3 «Радуга» р.п. Шилово
муниципального образования – Шиловский муниципальный район
Рязанской области
(МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п. Шилово)

ПРИКАЗ

от 20 августа 2024 года

№ 114

«Об организации питания воспитанников»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 г №32, Уставом учреждения, Положением об организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п.Шилово, утвержденное приказом по МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п.Шилово №24 от 14.01.2021 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 уч.году в дни работы МБДОУ детский сад № 3 «Радуга» р.п.Шилово питание воспитанников в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим.
2. Установить на 2024/2025 уч. год 4-х разовое питание.
 - 2.1. Установить стоимость питания в МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п.Шилово, реализующего программу дошкольного образования 131 руб. 29 коп. Питание организуется за счет родительской платы 91 руб. 53 коп. и средств муниципального бюджета 39 руб.76 коп.
3. Утвердить на 2024/2025 уч. год график получения пищи (Приложение №1).
4. Ответственному за организацию питания и питьевой режим старшей медицинской сестре Кошелевой О.И.:
 - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня;
 - Определять нормы закладки и выхода продуктов питания согласно списочному составу детей на данный день;
 - Исправления и изменения в меню, в связи с изменением количества детей, возврат и добор продуктов оформлять и производить не позднее 9.00 часов текущего дня;
 - Осуществлять контроль за организацией питьевого режима.
5. Работникам пищеблока (повару, кухонному рабочему), отвечающим за приготовление пищи:
 - Производить приготовление пищи строго в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
 - Работать по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - Строго соблюдать технологию блюд, закладку продуктов;
 - Соблюдать нормы выдачи блюд в соответствии с количеством детей;
 - Соблюдать график выдачи готовой продукции;
 - Ежедневно оставлять суточную пробу, хранить – 48 часов (не считая субботы и воскресенья);

- Знать и соблюдать нормы выдачи готовой продукции, график выдачи готовых блюд, перечень запрещенных блюд, сроки реализации скоропортящихся продуктов.

6. Кладовщику Пашковской С.А. ответственному за заказ, доставку, хранение и отпуск продуктов на пищеблок:

- нести ответственность за ассортимент, качество, вес и количество получаемых продуктов, за своевременность их доставки;
- выдачу продуктов из кладовых помещений на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня в присутствии повара;
- строго соблюдать санитарно-гигиенические правила и нормы хранения продуктов.

7. В целях организации проверки по питанию детей и закладной основных продуктов в котлы на пищеблоке, создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: заведующая, кладовщик, старшая медсестра. Результаты проверки отражать ежедневно в Журнале бракеража готовой пищевой продукции

8. Утвердить план контроля организации питания (Приложение №2).

9. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ детский сад № 3 «Радуга» р.п.Шилово в течение года предоставлять ответственному за организацию питания Кошелевой О.И. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

10. Главному бухгалтеру Боевой С.В.:

- производить начисление родительской платы за присмотр и уход на основании табеля посещаемости;
- осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на питание детей в полном объеме.

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.А. Юдина

С приказом ознакомлены:



Юдина
Чурикова / Чурикова С.Г. /
Кошелева О.И. / Кошелева /
Зураева Т.А. / Зураева /
Касарикова А.А. / Касарикова /
Катркова О.С. / Катркова /
Колосина О.В. / Колосина /
Рослякова А.А. / Рослякова /
Трансирова О.В. / Трансирова /
Борисова М.С. / Борисова /
Давыденкова А.А. / Давыденкова /
Савинкина А.Б. / Савинкина /
Боева С.В. (Сот С.В.) / Боева /
Савина А. / Савина /

Приложение № 1
к приказу № 114 от 20.08.2024
по МБДОУ детский сад №3 «Радуга»
р.п. Шилово

ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ на 2024-2025 учебный год

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
№1 «Капелька» (I группа раннего возраста)	8:05	9:20	11:25	15:15
№2 «Солнышко» (II группа раннего возраста)	8:05	9:25	11:40	15:15
№6 «Звёздочка» (младшая группа)	8:10	9:45	12:15	15:20
№5 «Ягодка» (средняя группа)	8:10	9:45	12:25	15:20
№4 «Ёлочка» (старшая группа)	8:20	10:05	12.45	15:25
№3 «Василёк» (подготовительная группа)	8:20	10:10	12:55	15:25

ПЛАН КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№п/п	Наименование мероприятий	Ответственный	Сроки
1	Составление меню-раскладок	Ст. медицинская сестра, повар, заведующая	ежедневно
	Соблюдение натуральных норм питания	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Бракераж готовой пищи	Бракеражная комиссия	-//-
	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Исполнение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Соблюдение норм при закладке основных продуктов	Ст. медицинская сестра, ответственное лицо за коррупционные и иные правонарушения	-//-
	Отбор, хранение и наличие суточной пробы	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Соблюдение правил технологии приготовления пищи	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Соблюдение норм выдачи готовой продукции	Ст. медицинская сестра.	-//-
2	Использование и содержание инвентаря и технологического оборудования в соответствии с назначением	Ст. медицинская сестра.	-//-
	Составление заявок на продукты	Кладовщик	ежедневно
	Контроль за доставкой и качеством поступающих продуктов	Кладовщик	-//-
3	Расчет калорийности питания	Ст. медицинская сестра.	Ежемесячно
	Контроль за проведением генеральной уборки в складском помещении и пищеблоке	Заведующий, ст. медицинская сестра	1 раз в месяц

	Текущий косметический и профилактический ремонт на пищеблоке	Зам. заведующей по ХЧ.	По мере необходимости
4	Проведение дератизации, дезинсекции	Ст. медицинская сестра, зам. заведующей по ХЧ.	По мере необходимости
	Мониторинг организации питания	Ст. медицинская сестра	Ежемесячно
5	Ведение документации персоналом	Заведующий	1 раз в квартал
	Санитарное состояние на пищеблоке	Заведующий	Постоянно
	Наличие медосмотра	Заведующий	Постоянно
	Взаимодействие с вышестоящими надзорными организациями	Заведующий	Постоянно
	Собеседование с работниками пищеблока, с медсестрой, зам. заведующей по ХЧ	Заведующий	Ежедневно
	Урегулирование всех вопросов питания	Заведующий	Постоянно