

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 36 «Мальвина»
г.Южно –Сахалинска**

ИНН 6501240011 КПП 650101001
693000, Россия, Сахалинская обл., г. Южно-Сахалинск,
ул. Емельянова 39 Б, тел./факс (4242) 230200

ПРИКАЗ

от 29.08.2023 № 382-ОД

Об организации питания обучающихся
в 2023 – 2024 учебном году

В соответствии со ст. 28, ст. 37, ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение распоряжения Правительства Сахалинской области от 14.05.2015 № 212-р «Об улучшении структуры и качества питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сахалинской области», постановлением администрации города Южно-Сахалинска от 22.07.2019 № 2103-па «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования в городском округе «Город Южно-Сахалинск» на 2020 - 2025 годы», Приказа Департамента образования администрации города Южно-Сахалинска от 10.08.2023 № 731 «Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году», в целях сохранения и укрепления здоровья детей, совершенствования системы организации дошкольного питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. План мероприятий по организации питания в МАДОУ № 36 «Мальвина» города Южно-Сахалинска (далее — ДОУ) на 2023-2024 учебный год (далее – План мероприятий) (приложение № 1).

1.2. Порядок об организации лечебного и диетического питания в МАДОУ № 36 «Мальвина» города Южно-Сахалинска (приложение № 2)

2. Назначить ответственных лиц за организацию работы Плана мероприятия:

О.И. Жильцова – заведующий,

Е.В.Савостина – старшая медицинская сестра

С.В. Левченко – шеф-повар

3. Ответственным лицам:

3.1. организовать работу по выполнению комплекса мероприятий по обеспечению качественным питанием воспитанников в ДОУ.

3.2. обеспечить необходимые условия для проверяющих, своевременное предоставление всех необходимых документов в соответствии с планом-заданием.

3.3. Принять действенные меры к максимальному увеличению охвата горячим питанием обучающихся, обеспечив долю обучающихся, охваченных горячим питанием, 100% в дошкольных образовательных организациях.

4. Ответственность за организацию питания в ДОУ на 2023-2024 учебный год возложить на бракеражную комиссию.

2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на **шеф-повара С.В. Левченко и старшую медицинскую сестру Е.В. Савостину.**

3. Ответственность за соответствие питания, составление ежедневного меню-требования, контроль соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на **шеф-повара С.В. Левченко и старшую медицинскую сестру Е.В.Савостину.**

4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на **заместителя заведующего по ВМР Губарик О.Е.**

5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на **заместителя заведующего по АХР В.В. Максимова.**

6. Шеф-повару С.В. Левченко:

6.1. При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

6.2. Включить в рацион питания витаминизацию, использовать йодированные компоненты;

6.3. Применять в работе «Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 8-ми лет, посещающих ДООУ с 12-ти часовым режимом функционирования»;

6.5. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам;

6.6. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по заказанному меню, журнал отбора и хранения суточных проб;

6.7. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

6.8. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

6.9. Строго следить за выставлением контрольного блюда;

6.10. Оставлять суточные пробы в соответствии с предъявленными требованиями;

6.11. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

6.12. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;

6.13. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

7. Кладовщику О.В. Елизовой:

7.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;

7.2. Вести накопительную ведомость расхода продуктов;

7.3. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;

7.4. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;

7.5. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;

7.6. Производить отпуск продуктов со склада строго во второй половине дня в соответствии с меню-раскладкой;

7.7. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

8. Младшим воспитателям:

- 8.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
- 8.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 8.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 8.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания;
- 8.5. Не разливать в присутствии воспитанников горячую пищу.

9. Воспитателям всех возрастных групп:

- 9.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
- 9.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их физиологических и личностных особенностей;
- 9.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня;
- 9.4. Неукоснительно соблюдать режим питания воспитанников, установленные правила приема пищи и сервировки стола в соответствии с возрастом детей.

10. Старшему воспитателю А.В. Ташуян:

- 10.1. Разработать методические рекомендации по питанию детей для родителей и сотрудников ДООУ.

11. Старшей медицинской сестре Е.В. Савостиной:

- 11.1. Разработать и утвердить график выдачи готовых блюд на 2023-2024 учебный год (приложение 3).

11.2. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, особенностям организации питания на учебный год, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий




О.И. Жильцова


с приказом ознакомлен:

 Е.В. Савостина /Старшая медицинская сестра/

 С.В. Левченко /Шеф-повар/

 О.В. Елизова/Кладовщик/

 О.Е. Губарик /Зам.зав.по ВМР/

 В.В. Максимов /Зам.зав. по АХР/

 А.В. Ташуян /Старший воспитатель/