



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЯСЛИ-САД № 55 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ТИПА ГОРОДА МАКЕЕВКИ»  
86126, г. Макеевка, ул. Педагогическая, д. 15,  
e-mail: tatyanaBORODAeva@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 7

11.01.2022г.

Об организации питания  
в МДОУ № 55 на 2022 год

С целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических норм

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить в МДОУ трехкратный режим питания детей и график выдачи блюд из пищеблока на группы. Еду выдавать детям в строго определенное время.
2. Во время оздоровительного периода организовывать дополнительный прием пищи - второй завтрак с 10.00 до 11.00 в виде фруктов, соков.
3. Ежедневно обнародовать родителям утвержденное меню у пищеблока и в группах с указанием фактических норм выхода, стоимости детодня и подписи старшей медицинской сестры. Предоставлять родителям и лицам, их заменяющим, рекомендации по организации питания детей дома и перечня продуктов, строго запрещенных для употребления детьми.
4. Перспективное меню и меню-раскладку составлять старшей медсестре (согласно должностной инструкции) с учетом наличия сезонных продуктов.
5. Меню-раскладку составлять на каждый день недели с учетом перспективного меню, согласно картотеки блюд.
6. На основе перспективного меню предоставлять предварительную ежемесячную и еженедельные заявки на продукты.
7. Завхозу Хиндюк В.А. ежедневно проверять соответствие продуктов питания, которые поступают в МДОУ, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документам (накладные, сертификаты), подтверждающие их качество.
8. Возложить полную материальную ответственность за прием, хранение, выдачу продуктов питания на завхоза Хиндюк В.А.
9. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоке на поваров Жиленко Т.С. и Матвееву Е.В.
10. При приготовлении блюд строго соблюдать последовательность производственной обработки продуктов. При этом максимально сохранять их биологическую ценность, придавать блюдам приятный внешний вид, вкус, запах.
11. Выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы старшей медицинской сестрой и ее записи в журнале "Бракераж готовой продукции".
12. Ответственным за снятие пробы назначить старшую медицинскую сестру Филиппову Е.Г.
13. Старшей медицинской сестре Филипповой Е.Г. постоянно:
  - 13.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока, условия хранения и реализации продуктов, состояние меню и качество пищи.
  - 13.2. Вести документацию по питанию детей.
  - 13.3. Составлять перспективное меню, меню-раскладку.
  - 13.4. Проводить санитарно-просветительскую работу среди работников и родителей по рациональному питанию.
  - 13.5. Осуществлять преемственность в питании детей в МДОУ и семьи.
  - 13.6. Контролировать качество продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи, выход и качество готовых блюд.
  - 13.7. Контролировать соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний отмечать в журнале здоровья работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотра.



13.8. При составлении меню-раскладки придерживаться распределения пищи по калорийности в течение дня, ориентировочного объема готовых блюд и отдельных продуктов для детей разных возрастных групп.

13.9. Снимать пробу блюд за полчаса до выдачи пищи на группы в объеме не более одной порции, в соответствии с перечнем блюд, приведенном в меню-раскладке, при температуре, при которой будет употребляться блюдо, результаты снятия пробы вносить в журнал бракеража готовой продукции.

13.10. Контролировать выполнение норм питания в МДОУ. Анализировать выполнение утвержденного набора продуктов ежемесячно каждые десять дней, в течение года, при необходимости проводить корректировку питания с указанием в журнале учета выполнения норм питания.

13.11. Присутствовать при контрольной зачистке свежих овощей, результаты обработки, отходы после холодной обработки или второй термической обработки рыбы, мяса указывать в Журнале учета отходов.

14. Завхозу Хиндюк В.А. постоянно:

14.1. Обеспечивать поставки пищеблока доброкачественными продуктами питания и их правильное хранение.

14.2. Не брать продукты питания без наличия сертификата качества или удостоверение о качестве продуктов.

14.3. Хранить сертификаты и удостоверения о качестве продуктов питания.

14.4. Должным образом поддерживать санитарное состояние в складских помещениях;

14.5. Придерживаться требований к приему, условий и срока хранения пищевых продуктов, правил их доставки:

- вести учет получения и выдачи продуктов питания;

- участвовать в составлении меню;

- следить за исправностью весовых приборов и своевременной их проверкой, наличием мерной тары, работой холодильного оборудования, вентиляции;

- осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в Книге складского учета, строго соблюдать условия хранения и сроки реализации продуктов питания и продовольственного сырья.

15. Поварам постоянно:

15.1. Участвовать в составлении меню.

15.2. Нести ответственность за закладку и выход блюд.

15.3. Нести ответственность за высококачественное и своевременное приготовление блюд с соблюдением технологии.

15.4. Обеспечивать ежедневно все группы МДОУ достаточным количеством кипяченой воды.

15.5. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии старшей медицинской сестры, результаты обработки, отходы после холодной обработки или второй термической обработки рыбы, мяса указать в Журнале учета отходов.

15.6. Составлять акт, если удельный вес несъедобной части пищевых продуктов превышает стандартные отходы, и указывать фактическое количество отходов в Журнале учета отходов.

15.7. Хранить до вечера отходы мяса, рыбы, яиц и т.д.

15.8. Отбирать пробы из котла в объеме порции для детей младшей возрастной группы в чистую посуду с крышкой до выдачи пищи на группы в присутствии старшей медсестры. Пробу маркировать, ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике в течение суток.

15.9. Выдавать готовые блюда только после снятия пробы старшей медицинской сестрой и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи с пищеблока на группы, только в посуду с соответствующей маркировкой.

15.10. Не допускать на пищеблок посторонних лиц, персонал без санитарной одежды.

15.11. Своей подписью удостоверить в Журнале здоровья работников пищеблока отсутствие дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций.

15.12. Использовать только по назначению оборудование, посуду и инвентарь пищеблока.

16. Работнику кухни:

16.1. Подчиняться повару и нести персональную ответственность за соблюдение противозидемического режима.

16.2. Ежедневно в журнале здоровья оставлять личную подпись о соответствии состояния здоровья.

17. Воспитателям, помощникам воспитателей:

17.1. Получать еду на группу только в промаркированных закрытых крышками ведрах и кастрюлях соответствии с утвержденным графиком в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

17.2. Раздавать детям пищу в соответствии с нормами.

17.3. Докармливать маленьких детей.



- 17.4. Соблюдать санитарно-гигиенических правил.
- 17.5. Воспитывать у детей культуру потребления пищи, соблюдения гигиенических правил.
- 17.6. Соблюдать правила сервировки стола по меню.
18. В случае несвоевременного прохождения персоналом медицинского осмотра к работе не допускать.
19. Воспитателям:
  - 19.1. Уделять внимание формированию культурно-гигиенических навыков во время еды;
  - 19.2. Учить детей правильному пользованию вилкой, ножом, салфеткой, приучать садиться за стол в опрятном виде, с чистыми руками; учить есть аккуратно, сидеть за столом правильно;
  - 19.3. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом, размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка;
  - 19.4. Придерживаться режима питания детей;
  - 19.5. Учить детей, начиная с четырехлетнего возраста, дежурить в группе во время приема пищи с использованием санитарного одежды;
  - 19.6. Не сажать детей за столы до окончания сервировки;
  - 19.7. Вопросы рационального питания рассматривать на родительских собраниях, размещать в информационных уголках для родителей рекомендации по организации питания дома.
20. С целью предупреждения заболеваемости острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений, запретить приносить родителям в дошкольное учебное учреждение для угощения детей кремовые изделия (торты, пирожные), мороженое, напитки, в том числе газированные, и тому подобное.
21. Контроль над выполнением приказа оставляю за собой.
22. Приказ вступает в силу с даты его подписания.

Заведующий МДОУ  Т.С. Синяговская

