

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 39 "Золотая рыбка"
муниципального образования город-курорт Анапа
(МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка»)

П Р И К А З

09 января 2025г.

№ 2-АХ

Об организации питания в ДОУ

В целях организации сбалансированного рационального питания обучающихся в МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка», строгого выполнения и соблюдения норм питания, исполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм», на основании приказа Управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа № 42-о от 26 февраля 2021 года «Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях муниципального образования город-курорт Анапа», п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:

- контрактом от 27.12.2024 № 2024.493461 на оказание услуг по организации питания обучающихся с ООО «Комбинат питания «КК»;
- Положением по организации питания обучающихся в МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка»;
- Положением о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка»;
- Положением Совета по питанию МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка».

2. Организовать четырехразовое питание детей в ДОУ с общей долей суточной потребности в пищевых веществах и энергии 75% (завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%) в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение г-к Анапа с 10,5-часовым пребыванием».

3. Утвердить график выдачи готовой пищи:

Группа	Время выдачи готовых блюд			
	Завтрак		Обед	Полдник
№1	8.15	9.40	11.30	15.00
№2	8.15	10.00	12.00	15.00

4. Сотрудникам ООО «Комбинат питания «КК» зав. производством, Кобзарь Т.С., поварам: Макуловой И.П., Малышевой М.В., кух. Рабочему Чупиной Н.Ю. соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся МБДОУ д\с № 39 «Золотая рыбка» от ООО «Комбинат питания «КК» зав. производством, Кобзарь Т.С. (по согласованию).

4.2. Ответственному за организацию питания Кобзарь Т.С.:

- вести контроль за качеством поступающей продукции;
- вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- вести бракераж готовой продукции;
- соблюдать качества и сроки реализации продуктов;
- ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов;
- вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течении 48 часов;

5. Для осуществления контроля за питанием в МБДОУ д\с № 39 «Золотая рыбка» ответственному за организацию питания Сотниченко Т.В.:

- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей на текущий день для подачи сведений в ООО «Комбинат питания «КК» до 9.00 часов;
- в случае нарушения качества услуг, в соответствии с контрактом, составлять акт претензионного характера с участием членов бракеражной комиссии, членов Совета по питанию.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

6.1. Воспитателям:

- систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи, с учетом его личностных особенностей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- ежедневно вести табель посещаемости детей по фактическому количеству;
- принимать ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья.

6.2. Помощникам воспитателя:

- строго соблюдать график получения готовых блюд на пищеблоке;
- получать готовую пищу в отдельную для каждого блюда промаркированную ёмкость;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей, целостность посуды);
- своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать соответствие норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- соблюдать питьевой режим.

7. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.И. Захлюпа