

Департамент образования Администрации города Омска

бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Омска
«Детский сад № 207 комбинированного вида»
(БДОУ г.Омска «Детский сад № 207 комбинированного вида»)

ПРИКАЗ

01 сентября 2023 года

№ 114 – од

Об организации питания воспитанников ДОУ
в 2023-2024 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в БДОУ г. Омска «Детский сад № 207 комбинированного вида» в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 04 сентября 2023 г. в Здании № 1 и Здании № 2:
 - для воспитанников с 12-ти часовым пребыванием 5-ти разовое питание.
2. Всем работникам учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).
3. Руководствоваться в работе Положением об организации питания воспитанников (приложение № 1).
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
6. Утвердить План работы Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников (приложение № 4).
7. На старшую медицинскую сестру Копылову Ангелину Ивановну (Здание № 1) и Ощепкову Анастасию Михайловну (Здание № 2) возложить ответственность за качественную организацию питания детей в учреждении, ведение табеля посещаемости детей.
 - 7.1. Определить ответственного за питание шеф-повара Брандт Елену Геннадьевну (Здание № 1) и повара Бабушкину Людмилу Борисовну (Здание № 2) следующий круг функциональных обязанностей:
 - 7.1.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, условия хранения, сопроводительные документы);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°, +6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и т.д.)

7.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего учреждением;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

7.1.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.1.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

7.2. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Комиссии для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

7.2.1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

7.2.2. Воспитателям и младшим воспитателям групп Здания № 1:

Группа № 1	Воспитатель	Чайникова Татьяна Геннадьевна
	Младший воспитатель	Штырбул Екатерина Святославовна Герц Елена Валерьевна
Группа № 2	Воспитатель	Бунькова Наталья Алексеевна
	Младший воспитатель	Корнеева Валентина Геннадьевна Пашкова Любовь Ивановна
Группа № 3	Воспитатель	Злыдень Мария Викторовна
	Младший воспитатель	Мягченко Юлия Александровна Климова Марина Валерьевна
Группа № 4	Воспитатель	Долиненко Мария Васильевна
	Младший воспитатель	Ставицкая Виктория Станиславовна Пермогорская Наталья Витальевна
Группа № 5	Воспитатель	Петренко Елена Рихардасовна
	Младший воспитатель	Хайдукова Светлана Александровна Лукпанова Гульнар Малгаждаровна
Группа № 6	Воспитатель	Лобань Екатерина Валерьевна
	Помощник воспитателя	Романова Татьяна Александровна Бурлакова Татьяна Алексеевна
Группа № 7 <i>логопедия</i>	Воспитатель	Гринченко Елена Николаевна
	Помощник воспитателя	Колесникова Марина Викторовна
Группа № 8	Воспитатель	Васюхина Тамара Ивановна
	Помощник воспитателя	Смекаленкова Марина Владимировна Ковалева Любовь Ивановна
Группа № 9	Воспитатель	Фомина Наталья Анатольевна
	Младший воспитатель	Зорина Аделина Витальевна Сизова Вероника Валерьевна
Группа № 10 <i>логопедия</i>	Воспитатель	Архипова Вера Алексеевна
	Младший воспитатель	Корнейчук Ольга Владимировна Сенькова Лидия Григорьевна
Группа № 11	Воспитатель	Ощепкова Ольга Алексеевна
	Младший воспитатель	Мамушкина Маргарита Валерьевна Зимица Наталья Михайловна
Группа № 12	Воспитатель	Швецова Инна Викторовна
	Младший воспитатель	Фофонова Наталья Владимировна

Воспитателям и помощникам воспитателя групп Здания № 2:

Группа № 1	Воспитатель	Горбунова Антонина Анатольевна
	Помощник воспитателя	Оганнисян Асмик Меружановна
Группа № 2	Воспитатель	Калинина Галина Андреевна Наумова Елена Васильевна
	Помощник воспитателя	Мусайбекова Гульнар Бекмуратовна
Группа № 3	Воспитатель	Сулейменова Асингуль Ерболатовна Гарозина Евгения Александровна
	Помощник воспитателя	Ложникова Наталья Вадимовна
Группа № 4	Воспитатель	Кокоткина Ольга Павловна Коцуба Кристина Владимировна
	Помощник воспитателя	Карымсакова Фарида Нурмагомбетовна
Группа № 5	Воспитатель	Касьянова Наталья Алексеевна Слюсарь Мария Евгеньевна
	Помощник воспитателя	Калинина Евгения Юрьевна
Группа № 6	Воспитатель	Гасилина Евгения Юрьевна Микитас Наталья Викторовна
	Помощник воспитателя	Дюсенова Марьям Муратовна

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений старшей медицинской сестре Копыловой А.И. (Здание № 1) и Ощепковой А.М. (Здание № 2) о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требование под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

7.3. Старшим воспитателям Зайцевой Ирине Ивановне (Здание № 1) и Тимохиной Анастасии Вячеславовне (Здание № 2):

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

7.4. Заведующим хозяйством Юрченко Ольге Юрьевне (Здание № 1) и Кириленко Татьяне Евгеньевне (Здание № 2):

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

7.5. Кладовщикам Байдалову Людмилу Геннадьевну (Здание № 1) и Кириленко Татьяну Геннадьевну (Здание № 2) назначить ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

7.5.1. Кладовщикам Байдаловой Людмиле Геннадьевне (Здание № 1) и Кириленко Татьяне Евгеньевне (Здание № 2):

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их незначительная неадекватность оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

7.6. Работникам пищеблока: кладовщику Байдаловой Л.Г., шеф-повару Брандт Е.Г., повару Валаниной Е.В., повару Гармалыге О.А., кухонному рабочему Куанышбаевой Ф.Р. (Здание № 1) и кладовщику Кириленко Т.Е., повару Бабушкиной М.Б., повару Калашниковой Н.В., кухонному рабочему Лагаевой О.И. (Здание № 2):

- работать только по утвержденному заведующим учреждением и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

7.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, акты о поверке контрольно-измерительного оборудования;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- график закладки основных продуктов;
- график выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал проведения С-витаминизации;
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

7.6.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

7.7. Фигуренко Елене Владимировне, ответственному за сайт, обеспечить обновление информации на сайте учреждения в разделе «Питание».

8. В целях контроля за организацией питания воспитанников в учреждении создать экспертную комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии:

Исполняющий обязанности заведующего учреждением Ощепкова Ольга Алексеевна,

Члены Комиссии:

- ведущий бухгалтер Щепановская Екатерина Андреевна,
- старшая медицинская сестра Копылова Ангелина Ивановна (Здание № 1),
- старшая медицинская сестра Ощепкова Анастасия Михайловна (Здание № 2),
- учитель-логопед Польских Светлана Александровна (Здание № 1),
- делопроизводитель Лоскутникова Валентина Анатольевна (Здание № 2)

9. В соответствии с основными направлениями деятельности Комиссии, ее основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

10. Старшим медицинским сестрам Копыловой А.И. и Ощепковой А.М. ежедневно в 7.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

11. Приказ довести до всех работников учреждения под личную подпись, копию приказа хранить в пищеблоке.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
заведующего
воспитатель

_____ О.А. Ощепкова