

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 22»
(МДОУ «Детский сад № 22»)

ПРИКАЗ

28.08. 2022 год

87 /0Д

д. Извара

«Об организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 22»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 1 сентября 2022 года питание воспитанников в МДОУ «Детский сад № 22» в соответствии с «Примерными 10-дневными меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МДОУ «Детский сад № 22» с 10,5 - часовым режимом функционирования.
2. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение № 2).
4. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Ширшову Е.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СП:
 5. Определить для ответственного за питание Ширшову Е.В. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 5.1. 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 требованиями СП;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- 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 $+2^{\circ}$ - $+6^{\circ}$
- 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 и т.д.)

5.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. 5.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи медсестры, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.

5.4. Представлять меню для утверждения заведующему детским садом на кануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.5. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5.6. Систематически вести медицинскую документацию:

- иметь примерное 10-дневное меню;
- На основании 10-дневного меню своевременно составлять меню-требование с указанием выхода блюд;
- Накопительную ведомость (заполнять ежедневно, осуществлять контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка 1 раз в 10 дней и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде);
- Журнал бракеража готовой пищи;
- Журнал бракеража сырых продуктов;
- Журнал контроля по питанию
- Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе).

5.7. Обеспечить:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил к организации питания детей в учреждении;
- Санитарное состояние пищеблока и других мест питания;
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям хранения и реализации продуктов.

5.8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников в группах в соответствии с графиком питания.

6. Воспитателям и младшим воспитателям:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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. Е.В. Скороходовой - заместителю заведующего по УВР:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

8. С.Н.Галактионовой - завхозу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

9. С.Н.Галактионову - кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

10. С.Н.Галактионовой - кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН 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.

11. Сотрудникам пищеблока (поварам и кухонным рабочим):

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику:

07.30 — мясо в 1-е блюдо

08.00 — сахар для завтрака

08.30 — масло в кашу

10.00 — 10.45 — продукты в 1-е и 2-е блюдо (овощи, крупы)

11.00 — масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

14.00 — продукты для ужина

- 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;

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.
- Картотеку технологии приготовления блюд
- Медицинскую аптечку
- График закладки продуктов
- График выдачи готовых блюд
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- Суточную пробу за 2-е суток
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Приложение № 1
к приказу от 28.08.2022 № 87

/ОД

График закладки основных продуктов

| Время | Продукты |
|---------------|---|
| 07.30 | Мясо в пе вое блюдо |
| 08.00 | Сахар для завтрака |
| 08.30 | Масло для завтрака |
| 10.00 - 10.45 | Продукты в пе вое и второе блюдо (овощи, крупы) |
| 11.00 | Масло во второе блюдо, Сахар в т етье блюдо |
| 14.00 | Продукты для ужина |

Приложение № 2
к приказу от 28.08.2022 № 87

/ОД

График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы

| Группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник |
|-------------------------|---------|----------------|-------|---------|
| Старшая группа | 08.25 | 10.00 | 12.00 | 16.05 |
| Группа раннего возраста | 08.15 | 09.45 | 11.40 | 15.48 |
| Подготовительная группа | 08.25 | 10.05 | 12.10 | 16.20 |
| Средняя группа | 08.25 | 09.50 | 11.50 | 15.55 |
| Младшая группа | 08.20 | 09.50 | 11.45 | 15.55 |