

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №29»  
(МДОУ «Детский сад №29»)

**ПРИКАЗ**

30 августа 2023 год

№ 179/ОД

г. Волосово

**Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» в 2023 – 2024 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОО, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 1 сентября 2023 года питание воспитанников в МДОУ «Детский сад №29» 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 №29» с 12-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 Неволину С.Г. в соответствии с функциональными обязанностями и СП:
5. Определить для ответственного за питание Неволину С.Г. 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 с 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° - +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 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 накануне 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. Н.В. Кюйн - 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. Н.В. Самохиной - 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. Самохину Н.В., кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
10. Самохиной Н.В., 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:
    - 07.00 – мясо в 1-е блюдо
    - 07.30 – сахар для завтрака
    - 08.00 – 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.

Заведующий

Т.В. Клейус

#### Приложение №1

к приказу от 30.08.2023 № 179/ОД  
«Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» на 2023-2024  
учебный год»

#### График закладки основных продуктов

Время	Продукты
07.00	Мясо в первое блюдо
07.30	Сахар для завтрака
08.00	Масло для завтрака
10.00 – 10.45	Продукты в первое и второе блюдо (овощи, крупы)
11.00	Масло во второе блюдо, Сахар в третье блюдо
14.00	Продукты для ужина

#### Приложение №2

к приказу от 30.08.2023 № 179/ОД  
«Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» на 2023-2024  
учебный год»

#### График выдачи готовых блюд с пищеблока на группы (Холодный период)

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа №1	8:20	10:20	12:10	15:20	18:20

Группа №2	8:20	10:20	11:50	15:20	18:20
Группа №3	8:20	10:20	11:50	15:20	18:20
Группа №4	8:20	10:20	12:00	15:20	18:20
Группа №5	8:20	10:20	12:10	15:20	18:20
Группа №6	8:20	10:20	12:00	15:20	18:20
Группа №7	8:20	10:20	12:10	15:20	18:20
Группа №8	8:20	10:20	12:00	15:20	18:20