

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

**ПРИКАЗ**

30 августа 2024 год

№ 178/ОД

г. Волосово

**Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» в 2024 – 2025 учебном году**

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 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 1 сентября 2024 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 оборудования, 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

С приказом ознакомлены:

№	Должность	Подпись	ФИО	Дата
1	Воспитатель		А.С. Алямовская	
2	Повар		Ю.В. Андреева	
4	Младший воспитатель		А.В. Броницкая	
5	Воспитатель		Т. В. Буксеева	
7	Воспитатель		А.В. Дорофеева	
12	Воспитатель		Ю.М. Иванова	
13	Повар		Т.В. Изай	
15	Зам. зав. по УВР		Н.В. Кюйн	
16	Воспитатель		Е.В. Лотоковская	
18	Младший воспитатель		И.Ю. Мартынова	
19	Воспитатель		И.Н. Маттинен	
20	Воспитатель		О.М. Махонина	
21	Делопроизводитель		Л.Ф. Морозова	
22	Воспитатель		Е.В. Некрасова	
23	Медицинская сестра		С. Г. Неволина	
24	Младший воспитатель		Л.И. Ноженко	
25	Воспитатель		Ю.В. Петрик	
26	Младший воспитатель		Н.М. Петрова	
27	Младший воспитатель		В.А. Позднякова	

29	Бухгалтер		Т.Г. Пронина	
31	Младший воспитатель		Г.К. Радикайнен	
32	Воспитатель		С.К. Разлуцкая	
33	Воспитатель		Л.В. Решеткова	
34	Завхоз		Н.В. Самохина	
35	Машинист по стирке		Н.И. Сергеева	
36	Воспитатель		Т.А. Сивохо	
37	Воспитатель		Е.О. Соколова	

### Приложение №1

к приказу от 30.08.2024 № 178/ОД  
«Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» на 2024-2025  
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 30.08.2024 № 178/ОД  
«Об организации питания воспитанников  
МДОУ «Детский сад №29» на 2024-2025  
учебный год»

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

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Усиленный полдник
Группа №1	8:20	10:20	12:05	16:25
Группа №2	8:20	10:20	12:05	16:15
Группа №3	8:20	10:20	12:05	16:15
Группа №4	8:20	10:20	12:05	16:25
Группа №5	8:20	10:20	12:15	16:25
Группа №6	8:20	10:20	12:15	16:25
Группа №7	8:20	10:20	12:05	16:25
Группа №8	8:20	10:20	12:15	16:25