

## ПРИКАЗ

Номер приказа	Дата издания
№74 од	03.08. 2023 года

### Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2023-2024уч.г.

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ возложить на администрацию (заведующий ДООУ, заведующий хозяйством).
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения» и 10 – дневным меню.
  - 2.1 При составлении меню-требования учитывать:
    - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
    - объем порций для этих групп;
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
    - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
    - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
    - перечень пищевой продукции, которая недопускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПин 2.3/2.4.35-90-20 )
  - 2.2 Меню в день составления обязательно подписывается завхозом, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДООУ.
  - 2.3 Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН Приложение № 11 к Санпин 2.3/2.4.3590-20
  - 2.4 Продолжать вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал (приложение № 14 к СанПин 2.3/2.4.35-90-20 ) , журнал бракеражной скоропортящейся пищевой продукции(приложение № 15 к СанПин 2.3/2.4.35-90-20 ), журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.  
Ответственный : Заведующий хозяйством Тарабукина Н. С.
3. Утвердить график приема пищи:

8.30 – 9.00	Завтрак
10.00 – 10.10	Второй завтрак
11.50-12.50	Обед
15.15-15.35	Полдник

4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на поваров: Чувьурову Д. А. и Кунц И. А. .
5. Завхозу – Тарабукиной Н. С. :
  - своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
  - вести накопительную ведомость расхода продуктов,
  - вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
  - своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
  - осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
  - производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
  - не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
6. Поварам Кунц И. А. и Чувьуровой Д.А.
  - строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
  - выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
  - строго следить за выставлением контрольного блюда.
  - оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
  - Строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)
7. Возложить ответственность на поваров Кунц И. А. . и Чувьуровой Д.А. за:
  - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
9. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
10. Создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Завхозу периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
11. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель (помощник воспитателя).
12. Младшему воспитателю Тюрниной Н. С. и помощнику воспитателя Поповой Т. Л. :
  - строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
  - осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
  - не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
  - строго соблюдать требуемую температуру блюд;
  - неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

Дежурство во время приёма пищи в группах проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

13. Поварам , помощнику воспитателя и младшему воспитателю производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

14. Воспитателям групп Холоповой И. В. и Гуляевой т. П. :

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- продолжить ведение табеля посещения ДООУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок
- Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня – воспитателям младшему воспитателю и помощнику воспитателя.

15. Контроль за организацией детского питания осуществлять на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
3.	Завхоз	Контроль:1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. За выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока 3.Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Систематически
4	Заведующий	1.Организация питания в группах2.Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
5	Председатель Управляющего совета ДООУ, заведующий, заведующий хозяйством	1.Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2.Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки ( не реже 1 раза в неделю)
6	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготавливаемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой Заведующий  
Н.С. Тарабукина

С приказом ознакомлены:

Холопова И.В.	воспитатель		
Гуляева Т.П.	воспитатель		
Тюрнина Н.В.	Мл. воспитатель		
Попова Т.Л.	Пом.воспитатель		
Кунц И. А.	Повар		
Чувьурова Д.А.	Повар		
Ракина Т.Н.	Завхоз		
Гуляев Д.В.	Сторож		
Удоратин П. Д.	Сторож		
Иванова О.М.	Сторож		
Юлдашева Е.Р.	Сторож		