

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №16 г. КРАСНОАРМЕЙСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
ПРИКАЗ**

16.08.2023г.

Красноармейск

№65-ОД

**Об организации питания
воспитанников ДООУ
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 ДООУ в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать в соответствии с правилами и нормами СП 2.4.3648-20 4 разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения.
 2. Утвердить «Примерное 10-ти дневным меню».
 3. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 , СП 3.1./2.4.3598-20.
 4. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение №1).
 5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение №2).
 6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
6. Назначить ответственными за организацию питания в ДООУ медсестру и кладовщика
- Ответственные лица контролируют:
- график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - содержание пищеблока, оборудования, хранения продуктов в соответствии с требованиями СП;
 - качество поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - 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°;
 - наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
7. Медсестре 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 ДООУ;
 - в меню ставить подписи , кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
 - представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.
8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

9. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- 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 по диетпитанию ;
- 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.
- 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, проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду,

10. Завхозам ДОО Козинец Н.В. и Портновой Л.А.:

- 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;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения).
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- организовать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

11. Кладовщикам Томилиной Л.А. и Портновой Л.А.:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СП 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 централизованной бухгалтерии.

12. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;

- 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.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал пищевой продукции – входной контроль.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

15. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинских работников Козинец Н.В. и Власенко С.А.

В отсутствии медицинского работника снятие и хранение суточных проб возложить на поваров.

Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

15. Контроль оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №16»

Л.С. Талагаева

С приказом ознакомлены:

Козинец Н.В.

Власенко С.А.

Томилина Л.А.

Шошко И.А.

Арисова С.А.

Кошкина Л.В.

ГРАФИК
закладки основных продуктов

Время закладки	Продукты
6.15	молоко, крупа, сахар
6.30	мясо, куры в 1 блюдо
7.30	масло сливочное, сахар в чай (завтрак)
9.00	продукты для второго завтрака
10-10.15	продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
10.30	продукты во второе блюдо (макаронные изделия, крупы)
11.00	Масло сливочное во второе блюдо, сахар в третье блюдо
13.00	Продукты для полдника
14.30	Фрукты для полдника

ГРАФИК
получения пищи с пищеблока

группа	завтрак	2 завтрак	обед	Полдник
1 младшая	08.10	10.30	11.40	15.15
2 младшая	08.15	10.30	11.50	15.20
Средняя	08.20	10.30	12.10	15.25
Старшая	08.25	10.30	12.20	15.30
подготовительная	08.30	10.30	12.30	15.35