



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Ясли-сад №9 «Солнышко» с.Яркое Поле» Кировского района  
Республики Крым**

ул. Ленина, 28а, с.Яркое Поле, Республика Крым, 297313

тел.: (06555) 9-32-34

E-mail: ds\_solnyshko@rambler.ru Код ИНН 9108117547

**№ 7**

**от 11 .01.2021г**

**Об утверждении Положения об организации питания Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное учреждение « ясли-сад №9 «Солнышко» с. Яркое  
Поле» Кировского района Республики Крым**

В целях организации рационального и сбалансированного питания детей в детском саду, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет и от 2 до 3 лет посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9,00 часовым режимом функционирования, в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049 – 13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

**2. Возложить ответственность на медсестру Меджитову С.Н.**

- за разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- за размещение информации ежедневно в уголке для родителей размещать информацию о меню
- в составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста
- за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- за организацией контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи
- за контролем ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей
- за контролем правильного хранения и соблюдением срока реализации продуктов
- за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение
- за ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной ведомости



- за контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению

## **2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:**

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующей, поваром, медсестрой
- предоставлять меню для согласования и утверждения заведующей накануне предшествующего дня указанного в меню.
- оформлять возврат и добор продуктов в меню к 10-00 текущего дня.

## **3. Возложить ответственность на завхоза Кероглы Г.С.**

- за своевременную доставку продуктов питания
- за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов
- за транспортировку и сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации
- за работу с поставщиками по продуктам питания
- за оформление обнаруженных некачественных продуктов, или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиком.
- за выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню.
- за ведение всей учетно – отчетной документации

**Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.**

## **4. Возложить ответственность на поваров за:**

- хранение, маркировку, обработку и правильное использования по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-го 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)

## **5. Возложить ответственность на воспитателей за:**

- обеспечение приема пищи детьми
- соблюдения санитарно – гигиенических условий приема пищи
- формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды ( замена кипяченой воды по сезону)



**6. членам комиссии по питанию организовать контроль за приготовлением пищи:**

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медсестру –Меджитову С.Н.

**7. Утвержденный график выдачи с пищеблока в группы и приема готовых блюд на 2020-2021 учебный год приказ №1/4 от 28.08.20года**

| группы | Наименование групп                        | завтрак |           | Второй завтрак |               | обед   |               | Уплотненный полдник |               |
|--------|-------------------------------------------|---------|-----------|----------------|---------------|--------|---------------|---------------------|---------------|
|        |                                           | выдача  | прием     | выдача         | прием         | выдача | прием         | выдача              | прием         |
| №8     | Вторая группа раннего возраста «Капелька» | 8.10    | 8.15-8.45 | 10.00          | 10.00-10.20   | 11.40  | 11.50-12.30   | 15.15               | 15.20-15.50   |
| № 2    | младшая «Карамелька»                      | 8.15    | 8.20-8.50 | 10.02          | 10.02-10.15   | 11.50  | 12.00-12.30   | 15.20               | 15.25 – 15.45 |
| № 3    | младшая «Колокольчик»                     | 8.15    | 8.20-8.50 | 10.02          | 10.02-10.15   | 11.55  | 12.05-12.35   | 15.20               | 15.25 – 15.45 |
| № 1    | средняя «Капитошка»                       | 8.20    | 8.25-8.50 | 10.05          | 10.05-10.15   | 12.00  | 12.10-12.40   | 15.25               | 15.30 – 15.50 |
| №5     | средняя «Радуга»                          | 8.20    | 8.25-8.50 | 10.05          | 10.05-10.15   | 12.05  | 12.15-12.45   | 15.25               | 15.30 – 15.50 |
| №7     | старшая «Светлячок»                       | 8.25    | 8.30-8.55 | 10.08          | 10.10 - 10.20 | 12.20  | 12.30 – 13.00 | 15.30               | 15.35 – 15.50 |
| №4     | старшая «Теремок»                         | 8.25    | 8.30-8.55 | 10.08          | 10.10-10.20   | 12.15  | 12.25-12.55   | 15.30               | 15.30 – 15.50 |
| №6     | Подготовительная «Пчелка»                 | 8.30    | 8.35-8.50 | 10.10          | 10.15-10.20   | 12.25  | 12.35-13.05   | 15.35               | 15.40 – 15.55 |

**8. В пищеблоке необходимо иметь:** - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд, контрольные блюда
- суточную пробу

**10.** Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий хозяйством

И.С.Кероглы

С приказом ознакомлены

Мустафаева Л.И – ст. воспитатель

Меджитовой С.Н. – медсестра

