

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Заречномедлинский детский сад»**

**ПРИКАЗ
д. Заречная Медла**

от 03.09.2024 года

№67

Об организации питания в детском саду

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения натуральных норм питания и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать для детей посещающих детский сад четырехразовое сбалансированное питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
2. Ответственность за организацию питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения возлагается на заведующего ДООУ Трефилову О.Л.
3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами и с «Примерным 10- ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часов режимом функционирования», утвержденным в ДООУ.
4. Осуществлять питание детей в группах в соответствии с режимом дня.
5. Возложить ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении на сотрудников в следующем объеме:
 - 5.1. На Иванову А.В. (помощника воспитателя, назначенного ответственным за меню) возложить ответственность за :
 - составление меню – требований накануне предшествующего дня, подразделяя детей ясельного и дошкольного возраста. Для сотрудников составляется отдельное меню.
 - осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд, за соблюдением норм при раздаче детям.
 - своевременный бракераж готовой кулинарной продукции с последующим обязательным фиксированием результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
 - ежемесячный подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов), анализ выполнения натуральных норм питания. С результатами знакомить руководителя ДООУ.
 - При составлении меню учитывать следующие требования:
 - нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разного возраста.
 - нормы энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей.
 - среднесуточные нормы питания на одного ребенка
 - представлять меню для утверждения заведующему

- Совместно с завхозом (кладовщиком) осуществлять возврат или добор продуктов по меню в соответствии с присутствующим количеством детей не позднее 9.00 часов текущего дня.

5.2. Должностные обязанности кладовщика возлагаются на завхоза ДООУ Петрунину Л.П. На завхоза ДООУ Петрунину Л.П. возлагается ответственность за:

- своевременную организацию заказа, доставки продуктов, точность веса получаемых и выдаваемых продуктов, качество, сохранность, соблюдение сроков хранения и реализации, ассортимент получаемых продуктов, соблюдение правил «соседства» продуктов при хранении, прием и закупка продуктов при наличии необходимых сопроводительных документов.
- проверка качества приобретаемых продуктов (бракераж сырых продуктов) с последующей записью в «В бракеражном журнале сырых продуктов».
- совместно с представителями ДООУ (членами бракеражной комиссии) и поставщика оформление актов при обнаружении некачественных продуктов или их недостатку.
- ежемесячную отчетность по приходу и расходу продуктов питания в централизованную бухгалтерию, совместно с бухгалтером проводить ежемесячную сверку остатков продуктов питания с оборотными ведомостями. С результатами сверки ознакомить заведующего ДООУ.

5.3. На повара Рубцову Г.Н. возложить ответственность за:

- строгое соблюдение технологии приготовления блюд.
- за кладку необходимых продуктов в соответствии следующего графика:

6.45	Молоко для каши на завтрак
7.15	Крупа в кашу
7.30	Мясо в первое блюдо
8.15	Масло и сахар в блюда для завтрака
9.00	Тесто для выпечки
9.50	Выдача продуктов для второго завтрака
10.00	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
11.15	Масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо, витаминизация третьего блюда
13.30	Продукты для полдника
15.10	Масло в салаты, сахар в напиток для полдника

- готовую пищу выдавать в группы только после получения разрешения для реализации блюда. Разрешение выдается после снятия бракеража медицинским работником ФАП «Заречномедлинский», заведующего или ответственного за составление меню с последующим обязательным фиксированием результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков или принять меры для своевременной замены другим блюдом.

- соблюдение графика выдачи готовых блюд и кулинарных изделий из пищеблока.

В группу, работающую в режиме Карантина, пищу выдавать в последнюю очередь.

- организацию питьевого режима, обеспечивающего безопасность питьевой воды, ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой по следующему графику:

6.30 – кипячение воды для всех групп,

9.00 – кипячение воды для всех групп.

11.30 – кипячение воды для всех групп.

15.00 – кипячение воды для всех групп.

- охлажденную кипяченную воду выдавать в группы 7.10ч., 10.00ч., 12.20ч, 15.15.

- своевременный забор суточной пробы и контроль за сроком выдержки суточной пробы в течение 2х суток.
- наличие полного пакета медицинской аптечки на пищеблоке.
- строгое соблюдение целевого использования всех видов спецодежды, кухонной посуды и инвентаря, моечных ванн и раковин.
- недопущение нахождения посторонних лиц, а также хранения посторонних предметов, в том числе личных вещей на пищеблоке.

5.4. Заведующему ДООУ Трефиловой О.Л. контролировать наличие на пищеблоке следующих инструкций:

- инструкции по охране труда и должностных инструкций,
- инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима,
- технологические карты по приготовлению блюд (по меню - заказу),
- график закладки продуктов,
- график выдачи готовых блюд,
- нормы готовых блюд (возрастные объемы порций для детей),
- перечень запрещенных в питании детей продуктов и блюд,
- правила хранения, переработки и мытья яиц.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы, соблюдения требований и норм по приему пищи, возрастных объемов порций, температурных нормативов выдаваемых блюд, возложить на воспитателей Иванову И.В., Гаврилову Е.В., Данилову А.А., Шкляеву О.Н., Шкляеву К.А., Рычкову Е.Н. и помощников воспитателей Иванову В.В., Тренину Л.А., Зорину Е.В., Иванову А.В.

7. Помощники воспитателей ежедневно в 8.30 часов обязаны уведомлять повара и ответственного по меню о количестве присутствующих воспитанников в группе. Строго соблюдать график получения готовой кулинарной продукции с пищеблока и приема пищи детьми по режиму дня.

8. Персоналу ДООУ во время приема пищи пользоваться отдельно отведенной столовой посудой и приборами.

9. Повару и завхозу уборку помещений пищеблока проводить после выдачи готовых блюд на полдник.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ Заречномедлинский детский сад

О.Л. Трефилова