

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЗАВОДСКОГО РАЙОНА МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 64» ЗАВОДСКОГО РАЙОНА Г.САРАТОВА**
410055, г. Саратов, Увекская, 108 Б
тел./факс(8452) 24 -37-13, тел. (8452) 24-37-12
E-mail: dou64saratov@yandex.ru

Приказ

от «29» 08 2024 г.

№ 83-02

**«Об организации питания воспитанников
в ДООУ на 2024-2025 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, осуществления контроля, в соответствии с СанПиН 2.3 /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации режима общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Всем работникам Учреждения строго соблюдать СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации режима общественного питания населения»,

3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру.

4. Утвердить график приема пищи: (по возрастным группам)

на холодный период		на теплый период	
Завтрак	с 8. 20 – 8. 50	Завтрак	с 8.10 – 8.40
Второй завтрак	с 09.55 – 10.10	Второй завтрак	с 09.55 – 10.10
Обед	с 12.00 – 13.10	Обед	с 11.50 – 12.50
Уплотненный полдник	с 15.30 - 15.50	Уплотненный полдник	с 15.20 – 15.40.

5. Утвердить нормативные документы по организации питания:

5.1. Положение по организации питания;

5.2. 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7-ми лет;

5.3. График выдачи пищи с пищеблока в группы;

5.4. План мероприятий по контролю за организацией питания. Инструкция №1 для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

6. На старшую медицинскую сестру возложить ответственность:

6.1. За составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе примерного 10-ти дневного меню, с учетом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста;

6.2. При составлении ежедневного меню-требования учитывать; нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

в меню ставит подписи старшая медицинская сестра, кладовщик, повар, заведующий;

предоставлять меню для утверждения заведующему до 14.00. накануне предшествующего его дня, указанного в меню.

6.3. При отсутствии каких-либо продуктов, производить замену на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;

6.4. Контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовым качеством пищи;

6.5. Обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготавливаемых блюд.

6.6. Контроль за:

6.6.1. хранением и реализацией продуктов;

6.6.2. снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

6.6.3. ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню (информацию) рекомендуемого набора продуктов на ужин детям дома;

6.6.4. ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

6.6.5. санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, обработкой, маркировкой и правильным использованием (по назначению);

6.6.6. ведением ежемесячного анализа питания в Учреждении;

6.6.7. графиком выдачи готовых блюд;

6.6.8. ведением гигиенического журнала (сотрудников).

7. Заведующий хозяйством Люся Ю.С. несет ответственность за:

7.1. Оснащение и бесперебойное обеспечение работы холодильно-технологического оборудования, кухонного инвентаря, посудой и моющими средствами (которые должны быть на пищеблоке в достаточном количестве);

7.2. Наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разные виды технологического электрооборудования.

8. Кладовщик Люся Ю.С. несет ответственность за:

8.1. своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сертифицирование и ветосвидетельствование, качественных удостоверений и ассортимент, получаемых с базы продуктов;

8.2. входным контролем поступающих продуктов;

8.3. ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года;

8.4. качеством продуктов, при обнаружении некачественных продуктов или их недостачи, оформляется акт, который подписывается представителем Учреждения и поставщиком, в лице экспедитора;

8.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню, не позднее 17.00. часов предшествующего дня, указанного в меню;

8.6. наличие запасов: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней, бакалеи, овощей не менее 10 дней;

8.7. ежемесячную выверку остатков продуктов питания с МКУ «ЦБ УО» Заводского района.

9. Шеф-повару Агафоновой К.И., повару Степаненко О.О., строго соблюдать технологию приготовления блюд; закладку продуктов в котел производить в присутствии членов бракеражной комиссии.

9.1. Хранение, маркировку и обработку, и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

9.2. Правильное выполнение технологии приготовления первых, вторых и третьих блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

9.3. Совместное составление меню старшей медицинской сестрой и кладовщиком;

9.4. Выдачу готовой продукции только после снятия пробы;

9.5. Время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не 2 часов;

9.6. За ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в холодильнике при температуре +2°...+6 °

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

на холодный период		на теплый период	
Завтрак	с 8. 10 – 8. 30	Завтрак	с 8.00– 8.20
Второй завтрак	с 10.00 – 10.05	Второй завтрак	с 10.00 – 10.05
Обед	с 11.40– 12.35	Обед	с 11.30 – 12.25
Уплотненный полдник	с 15.05 - 15.25	Уплотненный полдник	с 15.00 – 15.20.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели:

1 младшая группа	Васильева Е.Б.
2 младшая группа	Сичкарук М.В., Фролова Н.Ф., младший воспитатель Зотова В.О.
Разновозрастная группа	Тузова Е.А., Овсянникова Н.И. младший воспитатель Виноградова Н.В.
Подготовительная группа	Макеева Е.А., Талалай Н.Е., младший воспитатель Кузьминская Е.Н.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей и ли заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи) нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 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.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру, Агафонову К.И.

Заведующий



Д.А.Герасимова

С приказом ознакомлены: _____

подпись	фамилия	подпись	фамилия
✓ <i>Маке</i>	Макеева Е.А.	✓ <i>Виноградова</i>	Виноградова Н.В.
✓ <i>Талалай</i>	Талалай Н.Е.	✓ <i>Люся</i>	Люся Ю.С.
✓ <i>Кузьминская</i>	Кузьминская Е.Н.	✓ <i>Агафонова</i>	Агафонова К.И.
✓ <i>Сичкарук</i>	Сичкарук М.В.	✓ <i>Степаненко</i>	Степаненко О.О.
✓ <i>Фролова</i>	Фролова Н.Ф.	✓ <i>Орехова</i>	Орехова Н.М.
✓ <i>Зотова</i>	Зотова В.О.	✓	
✓ <i>Васильева</i>	Васильева Е.Б.	✓	
✓ <i>Тузова</i>	Тузова Е.А.	✓	
✓ <i>Овсянникова</i>	Овсянникова Н.И.	✓	