

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Первомайский детский сад»
(МБДОУ «Первомайский детский сад»)**

ПРИКАЗ

14 августа 2023 г.

№ 136-од

с. Первомайский

Об организации питания в ДОУ

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи”»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Седову Надежду Викторовну, кладовщика Алиеву Татьяну Николаевну, шеф-повара Колупаеву Наталью Викторовну (или лиц, их заменяющих на основании приказа заведующего).

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак 8.15 – 8.55
- второй завтрак 09.30-11.00
- обед 11.40 – 12.20
- полдник 15.00 – 15.45

4. Ответственным за питание Седовой Н.В., Алиевой Т.Н., Колупаевой Н.В.

4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

5.1. Поварам Колупаевой Н.В. и Малковой И.Н. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик учреждения Алиева Т.Н..

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ «Первомайский детский сад» и поставщиком в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Алиева Т.Н., как материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предстоящего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале:

медицинская сестра Седова Н.В., шеф-повар Колупаева Н.В., заведующий Башкирова О.П. (или лица, их заменяющие на основании приказа заведующего).

7. Шеф-повару Колупаевой Н.В. и повару Малковой И.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера
- председателя ПК
- заведующего.

9. Кладовщику Алиевой Т.Н. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

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

- завтрак 08.15 – 08.30
- второй завтрак – 09.30-10.50
- обед 11.40 – 12.15
- полдник 15.00 – 15.15

11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников кладовщику Алиевой Т.Н..

12. При составлении меню для питания сотрудников включать 1 и 3 блюда, хлеб на обед.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

15. Ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатель и помощник воспитателя:

Группа раннего возраста	Безумова Н.М., Михайлова А.А., Горшкова Е.В.
Вторая младшая группа	Чухланцева О.А., Михайлова А.А., Харалдина А.В.
Средняя группа	Порсева А.А., Шадрина Е.Н., Мартюшева Е.В.
Старшая группа	Васильева А.М., Булдакова С.А., Мартюшева О.П.
Подготовительная группа	Шадрина О.Г., Булдакова С.А., Майорова В.Н.

16. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру:

16.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

16.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

16.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

16.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

16.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед

раздачей;

16.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

16.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

16.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

16.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

16.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

17. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

18. Возложить ответственность на завхоза Алиеву Т.Н. за:

18.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

18.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

18.3. работу с поставщиками продуктов.

19. Возложить ответственность на шеф-повара Колупаеву Н.В. за:

19.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

19.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

19.3. совместное с кладовщиком и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

19.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

19.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

20. Возложить ответственность на воспитателей за:

20.1. обеспечение приема пищи детьми;

20.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

20.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

20.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

16. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий

О.П.Башкирова

Приложение к приказу от _____ № _____-од «Об организации питания в ДОУ»

[illegible]