

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 5 «Ленок»

**Приказ**

11.01.2024 г.

№ 4-од

**«Об организации питания  
воспитанников ДООУ в 2024 году»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, неукоснительного соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения натуральных норм питания и его сбалансированности, а также осуществления контроля по организации питания в МДОУ в 2023 году, **приказываю:**

1. Организовать с 11.01.2024 г. 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения с 10,5 часовым режимом пребывания детей в соответствии с «10-ти дневным меню», утвержденным приказом № 3-од от 11.01.2024 г.
  - 1.1. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ.
2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
4. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
5. О назначении ответственного за организацию питания в ДООУ:
  - 5.1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МДОУ «Детский сад № 5 «Ленок» на Матвееву Н. Н.
    - 5.1.1. Матвеевой Н.Н., завхозу МДОУ, осуществлять систематический контроль:
      - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
      - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
      - за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования.
    - 5.1.2. 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 ДОУ;
- в меню ставить подписи заведующего, завхоза, повара, принимающего продукты из склада.

5.1.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.1.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5.2. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5.3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группе в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощника воспитателя группы:

5.3.1. Воспитателям Маковеевой Т.В., Кислицыной Н.Л. и помощнику воспитателя Трегубовой Е.И.:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах 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;
- 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

5.4. Поляковой Н.В., заведующему:

- своевременно осуществлять 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.

5.4.1. Воспитателям Маковеевой Т.В., Кислицыной Н.Л. строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5.5. На Матвееву Н.Н., завхоза МДОУ:

- возложить ответственность за предоставление отчетности в электронном виде в централизованную бухгалтерию;
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо –и–тепло снабжения);
- назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
- 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 СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию.

Ответственность за ведение журнала «Бракераж сырой продукции» в МДОУ «Детский сад № 5 «Ленок» возлагается на завхоза Матвееву Н.Н.

Матвеева Н.Н. осуществляет учёт поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, документов, подтверждающих безопасность принятого пищевого продукта с записью оценки качества продуктов в соответствующем журнале («Бракераж - сырой продукции»), указывают сроки реализации продукции;

- производят выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

5.6. Повар Тамашюнене Н.М. отвечает за:

- соответствие приготовленного меню утвержденному;
- соблюдение технологии приготовления блюд утвержденным технологическим картам;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.

5.7.1. 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;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.;
- журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке ДОО.

5.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

6. О создании комиссии по снятию остатков продуктов питания.

6.1. Создать комиссии по снятию остатков продуктов питания в составе:

Председатель комиссии:

заведующий МДОУ Полякова Н.В.

Члены комиссии:

- повар Тамашюнене Н.М.

- бухгалтер Кочнева Л.М.

7. Повар Тамашюнене Н.М. несет ответственность за снятие и хранение суточных проб, оставляет запись на каждой банке с пробой – число, время снятия пробы, роспись. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Проводит С- витаминизацию 3 блюда.

8. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню.

Ежедневно вывешивать меню в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Полякова Н.В.Полякова

С приказом ознакомлены:

<u>Маковеева</u>	Т.В.Маковеева
<u>Кислицына</u>	Н.Л.Кислицына
<u>Матвеева</u>	Н.Н.Матвеева
<u>Тамашюнене</u>	Н.М.Тамашюнене
<u>Трегубова</u>	Е.И.Трегубова