

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 комбинированного вида»
(«Детский сад № 2»)**

ПРИКАЗ № 56

22 августа 2024 г.

«Об организации питания в 2024-2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 г. 3-х разовое питание (1 завтрак, обед, полдник) воспитанников детского сада в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам детского сада строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
6. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Лобанову Н.М.
7. Лобановой Н.М.:
 - 7.1. Осуществлять систематический контроль за:
 - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания;
 - соблюдением правил личной гигиены персонала пищеблока;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - графиком выдачи готовых блюд;
 - соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - температурного режима холодильного оборудования;
 - ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).
 - 7.2. Производить закладку основных продуктов питания в котел;
 - 7.3. 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;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика, шеф повара.
 - 7.4. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего детским садом;
 - 7.5. Представлять меню для утверждения заведующим до 13.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 7.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 7.7. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специально информационном стенде пищеблока.
 8. Возложить ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых с базы продуктов, на кладовщика Можасовой О.П.
 - 8.1. Можасовой О.П.
 - своевременно составлять предварительные заявки на поставку продуктов питания, соответствующих меню, предусмотренных контрактом;
 - осуществлять контроль за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 при хранении продуктов в складе;
 - вести необходимую документацию;
 - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
9. Работникам пищеблока: повару Макишевой А.А.:
 - работать только по утвержденному заведующим и правильно оформленному меню- требованию;
 - соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику, в присутствии ответственного за закладку лица;
- выдавать готовую продукцию, только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, согласно графику выдачи пищи на группы;

10. Шеф-повару Медведевой О.А.

Обеспечить пищеблок необходимой документацией, а именно:

- инструкциями по ОТ и ТБ, пожарной безопасности,
- инструкциями по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностными инструкциями;
- карточкой технологических карт приготовления блюд;
- журналом «Здоровья» работников пищеблока;
- графиком закладки основных продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд на группы;

11. Заместителю заведующего по ХР Нечаевой Н.Н.

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования;
- осуществлять контроль за выполнением должностных обязанностей работников пищеблока.

12. Старшему воспитателю Казаковой Е.А.

12.1. Своевременно осуществлять контроль:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи.

13. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах, в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, на воспитателей, младших воспитателей, помощников воспитателей:

- 1 младшая группа «Светлячки» - воспитатели Симоненко О.В., Буглак И.А.;
- группа раннего возраста «Васильки» - воспитатели Пахалуева Е.Ю., Патыка Н.А.;
- 2 младшая группа «Солнышко» - воспитатели Пряхина Г.Н., Локтева М.В., пом. воспитателя Нечаева А.А.;
- средняя группа «Ягодка» - воспитатели Белькова О.С., Русяева А.М., пом. воспитателя Косинцева Т.Н.
- разновозрастная группа «Полянка» - воспитатели Карпова Н.В., Подставленникова М. А., мл. воспитатель Скрябина А.В.;
- 2 младшая группа «Ромашка» - воспитатели Барышева А.А., Третьякова М.В., мл. воспитателя Окулова Л.Ю.;
- подготовительная группа «Облачко» - воспитатели Юкляевская А.О., Кошлина К.Ю., мл. воспитатель Барихина Т.А.;
- разновозрастная группа ТНР «Капелька» - воспитатели Тропина Е.В., Путьрская Т.К., мл. воспитатель Ушакова С.А.;
- разновозрастная группа ТНР «Радуга» - воспитатели Голованова Т.В., Белькова Е.П., пом. воспитателя Сабанцева Е.Ю.;

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;

14. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников калькулятора Лобановой Н.М. (о больничных листах, ученических отпусках сообщать ей);

- 14.1. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо и хлеб, напиток на обед (по норме детского меню);
- 14.2. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников отказавшихся от питания в детском саду,

15. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ № 2

_____ Михайлова И.В.

