

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Светлячок»**

Приказ

01.09.2023 г.

№ 84/1 - О

Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад «Светлячок».

В соответствии с СП 2.3/2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с Примерным 10-и дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Ответственность за организацию питания в МБДОУ «Хрусталик» возложить на кладовщика Долусову Т.В.
3. Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в учреждении».
4. Сотрудникам пищеблока, ответственным за организацию питания в учреждении:
 - 4.1. Поварам Гращенковой Е.В., Ивановой Т.М. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет ответственность кладовщик Долусова Татьяна Васильевна.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по МБДОУ «Детский сад «Светлячок» и поставщиком.
 - 4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Долусова Татьяна Васильевна, как материально ответственное лицо.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке продуктов и бракеража готовой кулинарной продукции с последующей записью в журнале: медсестра Галкина Наталья Анатольевна(или лица ее замещающие на основании приказа заведующего).
6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
7. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологических карт;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу на 2 суток;
 - запас перчаток и масок.
8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Возложить обязанность на составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом детей на:

9.1. калькулятора Иванову Наталью Анатольевну:

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

9.2. медицинскую сестру Галкину Наталью Анатольевну:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в бракеражном журнале Готовых блюд;
- разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

10. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

11. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей.

12. Ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Гайдову Ольгу Александровну.

13. Поварам:

13.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

13.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

13.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

13.4. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

13.5. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада

14. Младшим воспитателям:

14.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

14.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

14.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

14.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

15. Воспитателям групп:

15.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

15.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

15.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

16. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Н.Гордеева

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Светлячок»
Ю.Н.Гордеева
«31» августа 2023 г.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «СВЕТЛЯЧОК»**

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ (холодный период)

ГРУППА	ЗАВТРАК	2-ОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА РАННЕГО ВОЗРАСТА	08.00	09.20	11.30	15.10	17.10
МЛАДШАЯ ГРУППА	08.10	09.25	12.10	15.15	17.15
СРЕДНЯЯ ГРУППА	08.15	09.30	12.20	15.20	17.20
СТАРШАЯ ГРУППА	08.20	09.35	12.30	15.20	17.25
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ГРУППА	08.25	09.40	12.40	15.25	17.25

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Светлячок» Ю.Н.Гордеева

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ (теплый период)

ГРУППА	ЗАВТРА К	2-ОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ВТОРАЯ ГРУППА РАННЕГО ВОЗРАСТА	8.00	9.25	11.20	15.00	17.10
МЛАДШАЯ ГРУППА	8.10	9.30	11.40	15.05	17.15
СРЕДНЯЯ ГРУППА	8.15	9.35	12.00	15.10	17.20
СТАРШАЯ ГРУППА	8.20	09.40	12.20	15.15	17.25
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ШКОЛЕ ГРУППА	8.25	09.45	12.30	15.20	17.25