

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад комбинированного вида № 103» Заводского района г. Саратова**

410039 г.Саратов, ул.Крымская, 3А, тел: (8452)922772; E-mail: 103.-mdoy@mail.ru
ОКПО 43713041; ОГРН 1026402488860; ИНН/КПП 6451126014/645101001

«12» 08 2024г.

ПРИКАЗ
№ 222

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырёхразовое питание детей в ДОУ в соответствии с десятидневным меню для питания воспитанников дошкольного возраста (2-3-лет и 3-7 лет) в ДОУ.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Всем сотрудникам строго соблюдать требования и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г
4. Утвердить:
 - График выдачи пищи с пищеблока в группы
 - График питания детей в группах
5. Назначить ответственного за организацию питания воспитанников в ДОУ старшую медсестру Геращенко Л.В.
6. На старшую медсестру Геращенко Л.В. возложить обязанности за:
 - Качественную организацию питания детей в ДОУ
 - Разработку 10-дневного меню, на основе примерного с учетом физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и норм питания.
 - Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
 - Контроль соблюдения графика выдачи готовых блюд и норм температурного режима выдачи готовых блюд.
 - Наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню.
 - Технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи и последующей записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки и разрешение их к выдаче.
 - Контроль правильности хранения и соблюдения температурного режима холодильного оборудования.
 - Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение её в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 гр. - +6 гр.

- Ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
 - Санитарным состоянием пищеблока, его инвентаря, его хранением, маркировкой, обработкой, использованием по назначению.
 - Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.
 - Ведение табеля посещаемости детей, предоставление его в электронном виде и на бумажном носителе в МКУ «ЦБ УО» администрации Заводского района муниципального образования «Город Саратов».
 - Составление меню-требования и предоставление для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Наличием меню на информационном стенде пищеблока и групп ДОО.
7. Заведующего хозяйством Юркову А.А. назначить ответственным за:
- Качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качеств).
 - Строгим соблюдением СанПиН на предмет хранения продуктов в условиях склада.
 - Состоянием оборудования для хранения продуктов в соответствии СанПиН.
 - Выдачей продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - Оформлением акта, который подписывается представителем ДОО и экспедитором поставщика при обнаружении некачественных продуктов или их недостатку.
 - Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ УО» администрации Заводского района муниципального образования «Город Саратов».
 - Вести необходимую документацию.
8. Работникам пищеблока: поварам Рясновой О.Н., Хайбуллаевой М.Э.:
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам.
 - Работать только по утвержденному меню-требованию.
 - Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику.
 - Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, соблюдая температурный режим выдачи готовых блюд и в соответствии с графиком выдачи питания.
 - Соблюдать требования СанПиН к содержанию пищеблока, к оборудованию, инвентарю, посуде.
 - Не допускать присутствие детей и посторонних лиц без спецодежды на пищеблоке.
 - Не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
 - Раздеваться в специально отведенном месте.
9. Старшему воспитателю Алексеевой И.В.:
- Своевременно осуществлять педагогический контроль за созданием условий в группах ДОО для организации питания.
 - Включать в оперативный контроль вопросы формирования основ культуры питания детей и культурно-гигиенических навыков воспитанников.
 - Организовать проведение разъяснительно-консультационной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания и этикета приема пищи.

10. Воспитателям Ивакиной Ю.В., Шорниковой М.В., Бочкаревой Н.А., Бахмуцковой А.С., Шадринной О.Н., Кривохижиной О.В., Масловой Е.В., Храмцовой С.В., Ермолаевой О.А.:

- Формировать навыки культурного поведения за столом, представления о рациональном питании.
- Использовать индивидуальный подход к воспитанникам во время приема пищи с учетом личностных особенностей.
- Вести ежедневный контроль за ведением табеля и присутствующих детей, за соответствием сведений для старшей медицинской сестры о фактическом присутствии детей.
- Соблюдать требования к сервировке стола для приема пищи.

11. Младшим воспитателям:

- Строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке.
- Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.
- Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
- Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
- Получать пищу в специально промаркированные ёмкости и в специальной одежде.

12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 103»



С.В. Кочеткова

С приказом ознакомлены:

Геращенко Л.В. *[Signature]*

Алексеева И.В. *[Signature]*

Юркова А.А. *[Signature]*

Ивакина Ю.В. *[Signature]*

Шорникова М.В. *[Signature]*

Шадринная О.Н. *[Signature]*

Кривохижина О.В. *[Signature]*

Маслова Е.В. *[Signature]*

Храмцова С.В. *[Signature]*

Бочкарева Н.А. *[Signature]*

Бахмуцкова А.С. *[Signature]*

Хайбуллаева М.Э. *[Signature]*

Рянова О.Н. *[Signature]*

Ермолаева О.А. *[Signature]*