

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №18 «Теремок»
Ярославского муниципального района**

ПРИКАЗ

18.08.2023

№43

Об организации питания детей
МДОУ №18 «Теремок» ЯМР

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"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 2, с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2023/2024 учебном году в дни работы МДОУ №18 «Теремок» ЯМР питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.

2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 10,5 часов – четырехразовое питание.

3. Утвердить:

- основное 10-ти дневным меню для воспитанников в возрасте от 1.5 до 3-х лет (Приложение №1);
- основное 10-ти дневным меню для воспитанников в возрасте от 3-х до 7 лет» (Приложение №2).

3.1. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей МДОУ.

4. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение №3)

5. Определить следующий режим питания воспитанников детского сада в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы (Приложение №4).

6. Возложить ответственность на старшую медсестру Тигину Ольгу Юрьевну:

6.1. За организацию питания в детском саду.

6.2. За составление меню-требования.

6.2.1. Составлять меню – требование накануне согласно численности детей по группам, сотрудников и утвержденного меню.

6.2.2. Корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

6.3. За контроль выдачи воспитанникам рационов питания.

6.4. Ежемесячно до 5 числа составлять и предоставлять заведующему ДОУ мониторинг цен по продуктам питания.

6.5. Ежеквартально составлять отчет о выполнении натуральных норм питания.

6.6. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- 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 выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

- за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.);

- за состоянием здоровья работников пищеблока, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: **поварам, кладовщику:**

7.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

8. Возложить ответственность на кладовщика Еремычеву И.Б. за:

8.1. Ежемесячный подсчет стоимости пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

8.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

8.3. Работу с поставщиками продуктов:

8.3.1. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент прикупаемых с базы продуктов.

8.3.1.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика, в лице водителя - экспедитора.

8.3.1.2. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в

журнале «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

8.4. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) в соответствии с утвержденным заведующей меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню, под подпись (повара).

8.5. Вести необходимую документацию.

9. Возложить ответственность на поваров (Мирзоходжаева Г.О., Грачева Ю.В.) за:

9.1. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

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

9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

9.4. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 °С.

9.5. Работникам кухни запрещается хранить на пищеблоке личные вещи, сумки и верхнюю одежду.

9.6. Работники кухни несут ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- медицинскую аптечку;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

11. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей (по смене) за:

11.1. Организацию питания детей в каждой возрастной группе;

11.2. Формирование навыков самообслуживания детей и правил этикета;

11.3. Соблюдение санитарно-противоэпидемических условий приема пищи;

11.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;

11.5. Воспитателям групп:

- ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, предоставлять старшей медицинской сестре информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи воспитанниками (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

11.6.Младшим воспитателям:

- запрещается получать пищу на пищеблоке в присутствии детей;
- 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;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;

Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Возложить ответственность на завхоза Гильруд Л.В. за:

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

13. Секретарю руководителя Барышевой М.В. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде детского сада.

14. Приказ разместить в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальном сайте МДОУ №18 «Теремок» ЯМР, ответственная Колесникова И.В.

15. Контроль за исполнение настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания старшую медсестру Тигину О.Ю.

Заведующая МДОУ
№ 18 «Теремок» ЯМР



Г.Н.Крестникова

С приказом ознакомлен:

О.Ю. Тигина
 В.В. Золотарева
 М.Ф. Журав
 М.А. Семелашова
 Т.И. Бабушова
 Н.И. Соболева
 А.В. Гуменыук
 Е.В. Юзва



ПРИЛОЖЕНИЕ №3

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МДОУ
№18 «Теремок» ЯМР

Г.Н.Крестникова

Приказ № 43 от 18.08.2023

**График закладки
основных продуктов питания,
выписанных в меню-требовании, в котел на пищеблоке**

Продукты	Время		
	завтрак	обед	полдник
Мясо говядина		6.00	
Мясо птицы		7.00	
Молоко	7.00	10.00	12.00(выпечка) 13.00(3 блюда)
Сыр	7.20		
Рыба		7.00	13.00
Яйцо			13.30
Сметана		10.30	
Творог			13.30
Масло сливочное	7.00	10.30	14.00
Сахар	7.00	10.00	12.00(выпечка) 13.00(3 блюда)

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующая МДОУ
 №18 «Теремок» ЯМР
 Г.Н.Крестникова
 Приказ № 43 от 18.08.2023



График выдачи готовой продукции с 01.09.2023 по 31.05.2024

Наименование группы	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Группа раннего возраста	8.15	9.20	11.15	15.20
Дошкольная группа от 3-4 лет	8.20	9.30	11.25	15.20
Дошкольная группа от 4-5 лет	8.30	10.00	11.55	15.20
Дошкольная группа от 5-6 лет	8.25	10.25	12.00	15.20
Дошкольная группа от 6-7 лет	8.25	10.10	12.15	15.20