

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «КОРАБЛИК»

П Р И К А З

14.01.2022.

№ 29 -о

г. Бор

Об организации питания детей в МАДОУ на 2022 год

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и калорийности, а так же осуществления контроля приказываю:

1. Организовать питание детей посещающих МАДОУ детский сад «Кораблик» в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить с разрешения заведующего МАДОУ детского сада «Кораблик».

Ответственный: заведующий хозяйством Вилкова И.В.

2. Ответственность за организацию питания в ДОУ
возлагаю на себя (заведующего Белякову Т.Н.)

Составить и утвердить график питания детей разных возрастных групп и график выдачи готовой пищи на группы в холодный период ,в теплый период (**Приложение № 1**),поместить график на пищеблоке.

3. Уткиной М.Е., воспитателю, ответственному за составление меню:

3.1. составлять меню накануне предшествующего дня, указанного меню;

3.2. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- меню – требование оформлять в соответствии с технологическими картами (по наименованию блюд и по раскладке);
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в

П Р И К А З

14.01.2022.

№ 29 -о

г. Бор

Об организации питания детей в МАДОУ на 2022 год

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и калорийности, а так же осуществления контроля **приказываю:**

1. Организовать питание детей посещающих МАДОУ детский сад «Кораблик» в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить с разрешения заведующего МАДОУ детского сада «Кораблик».

Ответственный: заведующий хозяйством Вилкова И.В.

2. Ответственность за организацию питания в ДОУ
возлагаю на себя (заведующего Белякову Т.Н.)

Составить и утвердить график питания детей разных возрастных групп и график выдачи готовой пищи на группы в холодный период ,в теплый период (**Приложение № 1**),поместить график на пищеблоке.

3. Уткиной М.Е., воспитателю, ответственному за составление меню:

3.1. составлять меню накануне предшествующего дня, указанного меню;

3.2. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- меню – требование оформлять в соответствии с технологическими картами (по наименованию блюд и по раскладке);
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в

целях обеспечения полноценного сбалансированного питания;

3.3.представлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню;

3.4.возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.;

3.5.воспитателям ежедневно обновлять в родительских уголках меню для родителей.

4. Вилковой И.В., заведующему хозяйством, предоставлять данные о количестве детей на кухню и заведующему не позднее 08.20.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МАДОУ повару Беловой Е.В.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- решать вопросы, связанные с выдачей блюд, их приготовлением с заведующим;
- выставлять контрольное блюдо на специально отведенном месте у пищеблока (порционные блюда в соответствии с выходом блюда);
- проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).

6. Вилкова И.В., заведующий хозяйством:

- несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов, за прием продуктов от поставщиков;
- осуществлять учет полученных продуктов в **«Книге складского учета»**, в **«Журнале бракеража скоропортящейся продукции»**
- несет ответственность за гашение ветеринарных свидетельств в системе Меркурий;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача должны оформляться актом, который подписывается заведующим МАДОУ;
- еженедельно предоставлять информацию об остатках продуктов, с целью соблюдения сроков реализации;
- выдачу продуктов производить не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
- ежедневно вести **«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»**; **«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»**
- проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе: заведующего Беляковой Т.Н., заведующего хозяйством Вилковой

И.В., воспитатель, председателя профкома Котлячковой Р.И. На время отсутствия кого-либо из членов комиссии, возложить ответственность на лицо его заменяющее. Членам комиссии – снимать пробы кулинарной продукции (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник), делая отметку в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

8. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы: (один раз в неделю):

Понедельник - заведующий Белякова Т.Н.

Вторник – медсестра, завхоз Вилкова И.В.

Среда - председатель профкома – Котлячкова Р.И.

Четверг – воспитатель Уткина М.Е.

Пятница – медсестра, председатель профкома Котлячкова Р.И.

9. Повару Беловой Е.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

10. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы. (Приложение № 2), организацию питьевого режима (Приложение № 3), график закладки основных продуктов (Приложение № 4)

11. Работникам пищеблока запрещено раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Перед началом работы необходимо снять все украшения.

12. На пищеблоке необходимо иметь:- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции по соблюдению санитарно -противоэпидемического режима;

- папку с технологическими картами приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- график закладки основных продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

13.Заведующему Беляковой Т.Н. и ответственному за написание меню Уткиной М.Е. 1 раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка в журнале «Ведомость контроля за рационом питания» после 10 дней ежедневно контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам контроля за рационом питания проводить 1 раз в месяц (подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

14. Вилковой И.В. заведующему хозяйством:

- ежедневно вести «**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**» с занесением данных.

15. Ушаковой Е.В.. помощнику воспитателя- ответственному за визуальный осмотр сотрудников:

- ежедневно вести «**Гигиенический журнал (сотрудники)**»

16. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

17. Помощникам воспитателя:

- соблюдать правила сервировки стола

- соблюдать питьевой режим в группах с отметкой в «**Журнале учета смены кипяченой воды**»

18. Воспитателям групп- постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей

- соблюдать питьевой режим в группах

- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей)

- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами

19. Завхозу Вилковой:

- обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств в ДОУ

- обеспечить качественную работу холодильного , технологического оборудования, при необходимости подавать заявку на ремонт оборудования

- своевременно пополнять и заменять, вышедшую из строя кухонную и столовую посуду, а также рабочий инвентарь.

20. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Белякова Т.Н.

График приема пищи в группах(холодный период)

	Группа раннего возраста	Младше - средняя группа	Старше - подготовительная группа
Завтрак	8.15-8.40	8.20-8.40	8.35-8.50
2 завтрак	9.20 -9.50	9.30-9.50	9.30-9.50
Обед	11.45 -12.10	12.20-12.40	12.30-13.00
Полдник	15.20 -15.40	15.20-15.30	15.10-15.30

График приема пищи в группах(теплый период)

	Группа раннего возраста	Младше - средняя группа	Старше - подготовительная группа
Завтрак	8.15-8.40	8.20-8.40	8.35-8.50
2 завтрак	10.05-10.15	10.05-10.15	10.05-10.15

Обед	11.45 -12.10	12.20-12.50	12.30-13.00
Полдник	15.25 -15.45	15.15-15.35	15.10-15.25

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к приказу от 14.01.2022г.
№ 29-о

**График выдачи готовой пищи на
группы, согласно меню-требованию
(холодный период)**

	Группа раннего возраста	Младше - средняя группа	Старше - подготовительная группа
Завтрак	8.10	8.15	8.30
2 завтрак	9.15	9.25	9.25
Обед	11.40	12.15	12.25
Полдник	15.15	15.05	15.05

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к приказу от 14.01.2022г.
№ 29-о

**График выдачи готовой пищи на
группы, согласно меню-требованию
(теплый период)**

	Группа раннего возраста	Младше - средняя группа	Старше - подготовительная группа
Завтрак	8.10	8.15	8.30
2 завтрак	10.00	10.00	10.00
Обед	11.40	12.15	12.25
Полдник	15.20	15.10	15.05

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к приказу от 14.01.202г.
№ 29-о

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.4

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОУ.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С.
4. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.
5. Обработка емкости для хранения кипяченой воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Выдача на группы осуществляется поваром.
7. Организация питьевого режима, выдача на группы контролируется ежедневно поваром и медицинским работником.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раз в день:

- **7.00 - воспитателям**
- **10.00- помощникам воспитателя**
- **13.00- помощникам воспитателя**
- **16.00- помощникам воспитателя**

График закладки основных продуктов

6.15. - закладка продуктов на завтрак
(кроме масла и сахара);

6.30. - закладка мяса (рыбы, птицы) на
обед

8.00 - закладка сахара, масла на завтрак;

9.00. - закладка круп и овощных
продуктов на обед (кроме мяса, сметаны и
сахара) теста на полдник;

11.00. - закладка масла, сахара сметаны на
обед;

13.30.- закладка основных продуктов на
ПОЛДНИК.