



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
№ 22 «КРАБЛИК»

ПРИКАЗ

от «31» августа 2022 года № 94/1/о

г. КОТЛАС

**Об организации питания обучающихся
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 22 «Кораблик»
на 2022-2023 учебный год**

В соответствии со ст. 37, 41 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 в целях организации сбалансированного и рационального питания, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по организации питания ДООУ в 2022-2023 учебном году, **приказываю:**

1. Организовать 5-ти разовое питание детей в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 22 «Кораблик» в соответствии с примерным 10-тидневным меню.
2. Утвердить:
 - 2.1. График приема пищи (по возрастным группам) (приложение 1):
 - 2.2. Закладку основных продуктов питания (приложение 2):
 - 2.3. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение 3):
 - 2.4. План мероприятий по организации питания на 2022-2023 учебный год (приложение 4)
 - 2.5. План работы Совета по питанию на 2022-2023 учебный год (приложение 5).
3. Назначить ответственными за организацию питания в ДООУ:
 - 3.1. за ежедневное написание меню-требования – Булгакову В.Ю., шеф-повара. Возложить на нее следующие обязанности:
 - 3.1.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 3.1.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего;
 - включать набор продуктов для питания работников ДООУ, входящих во второе блюдо, согласно технологической карте, хлеб.

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующего ДОУ, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.1.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 часов накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.1.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.2. За ежедневное вывешивание меню с указанием объема выхода готовой продукции на специальном информационном стенде у пищеблока и в раздевалках групповых помещений – Шевелеву Е.С., зам. зав. по АХР.

3.3. За закладку продуктов в котел – Булгакову В.Ю., шеф-повара, членов бракеражной комиссии.

3.4. За ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 – +6 С Булгакову В.Ю., шеф-повара.

3.5. Елькину Г.Н. заведующего складом:

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

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медсестра, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика.

При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий складом проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракераж сырой продукции».

Выдачу продуктов заведующим складом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар).

3.6. За организацию питания детей в каждой группе - воспитатели и помощники воспитателя. Возложить на них следующие обязанности:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, 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;
- соблюдать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей и заболеваний;
- ежедневно вести табель посещения детей, соответствие поданных сведений медсестре;
- не оставлять детей без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную от детей посуду;
- соблюдать питьевой режим в группе;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, заведующему складом:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.3. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.4. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

– инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

По улице Спортивная, д. 36:

Председатель Булгакова В.Ю., шеф-повар

Члены комиссии Козлюк Е.Н., медицинская сестра

Шевелева Е.С., заместитель заведующей по АХР

По улице Кронштадтская, д. 1а:

Председатель Булгакова В.Ю., шеф-повар

Члены комиссии Иванова Е.М., медицинская сестра

Шевелева Е.С., заместитель заведующей по АХР

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Председатель: Манина И.В., заведующий МДОУ

Члены комиссии: Аленьевская Н.Н., воспитатель

Михина М.А. младший воспитатель

Замяткина Т.Н. младший воспитатель

Захарова Е.С., старший воспитатель, представитель

первичной

профсоюзной организации.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Заведующему складом Ельктной Г.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером Шапковой С.В.

8. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель – Манина И.В., заведующий ДОУ

Секретарь – Кузнецова Е.М., старший воспитатель

Члены комиссии: Козлюк Е.Н., медсестра;

Иванова Е.М., медсестра;

Шевелева Е.С., заместитель заведующего по АХР;

Колосова Л.П., представитель родительской общественности

9. Контроль за количеством отходов и организацию реализации отходов на группах возложить на заместителя заведующего по АХР Шевелеву Е.С.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Handwritten signature of I.V. Manina

И.В. Манина

Приложение 1
к приказу «Об организации питания
обучающихся и сотрудников МДОУ
«Детский сад комбинированного вида
№ 22 «Кораблик» от 31.08.2022 № 94/1/о

График приема пищи (по возрастным группам)

Завтрак	8.00 – 8.40
2-й завтрак	9.30 – 10.15
Обед	11.45 – 12.50
Полдник	15.00 – 15.30
Ужин	16.40 – 17.10

Приложение 2
к приказу «Об организации питания
обучающихся и сотрудников МДОУ
«Детский сад комбинированного вида
№ 22 «Кораблик» от 31.08.2022 № 94/1/о

Закладка основных продуктов питания

- 6.00 – мясо, кура в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.55 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.30 – 10.30 – продукты в первое блюдо, овощи, крупы;
- 11.00 – сметана в первое блюдо, масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника
- 14.00 – продукты для ужина.

Приложение 3
к приказу «Об организации питания
обучающихся и сотрудников МДОУ
«Детский сад комбинированного вида
№ 22 «Кораблик» от 31.08.2022 № 94/1/о

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
по ул. Спортивная, 36**

	Вторая группа раннего возраста № 2	Первая младшая группа № 1, 3	Вторая Младшая Группа № 6	Средняя Группа № 7, 9	Старшая группа № 10	Подготовительная группа № 11, 12	Группы компенсирующей направленности № 4, 8
Завтрак	8.10	8.10	8.15	8.20	8.20	8.25	8.20
2-й завтрак	9.20	9.20	9.25	9.25	9.30	9.30	9.35
Обед	11.15	11.25	11.40	11.45	12.00	12.10	12.00
Полдник	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Ужин	16.35	16.35	16.40	16.40	16.45	16.50	16.45

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
ул. Кронштадтская д.1-а**

	Вторая группа раннего возраста № 13	Вторая младшая группа № 14	Средняя группа № 18	Старшая группа № 17	Подготовительная группа № 15
Завтрак	8.10	8.15	8.20	8.25	8.25
2-й завтрак	9.20	9.25	9.25	9.30	9.30
Обед	11.15	11.40	11.45	12.00	12.10
Полдник	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Ужин	16.35	16.40	16.40	16.45	16.50