

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 4 СТАНИЦЫ  
ДОЛЖАНСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ  
РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2022 г.

№ *60/1*-ОД

**Об организации питания детей**

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 2022-2023 учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10,5-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру по диетическому питанию в соответствии с функциональными обязанностями и постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи медицинской сестры по диетическому питанию, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего хозяйством.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак- 8.30-9.00
- второй завтрак-10.30-11.00
- обед-12.00-13.00
- полдник-15.30

4. Сотрудникам пищеблока (повара, заведующий хозяйством), отвечающим за организацию питания в учреждении:

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

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего хозяйством учреждения.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру по диетическому питанию.

6. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

6.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8.00 – закладка сахара, масла на завтрак

9.00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00– закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе: заведующего, бухгалтера, воспитателя, кладовщика.

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

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т. Н. Ливеренко

С приказом ознакомлен



*Иванов И.И.*  
*Исмаилов А.А.*  
*Ершова М.В.*  
*Сергеев О.Ю.*