



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 15
ГОРОДА СЛАВЯНСКА-НА-КУБАНИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 06.09.2023 г.

№ 70 о/д

г. Славянск-на-Кубани

Об организации питания в ДОУ.

С целью организации сбалансированного и рационального питания для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590.-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Волошину В.В.:

2.1. Старшей медицинской сестре Волошиной В.В.:

- ежедневно составлять меню-требование на основании примерного сезонного 10-и дневного меню с учетом рекомендованного СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ассортимента основных пищевых продуктов, среднесуточных норм питания, примерных возрастных объемов порций и суммарный объем блюд;
- ежедневно вывешивать в уголок для родителей меню;
- осуществлять организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- вести контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд;
- ежедневно проводить С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- осуществлять контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- осуществлять снятие проб и делать записи в специальный бракеражный журнал «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневно делать забор суточной пробы готовой продукции и правильно ее хранить;
- вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- систематизировать данные о выполнении норм питания;
- предоставлять данные о выполнении норм питания согласно форме отчета и согласно графику в Управление образования специалисту по питанию.

3. Создать Совет по питанию в количестве 5 человек:

Ажинова Н.Л. – заведующая

Тарасова В.С. – член родительского комитета

Евтушенко Н.В. – председатель ПК

Волошина В.В. – старшая медсестра

Власенко Н.А. – старший воспитатель

4. Утвердить график закладки основных продуктов питания в котел:

Масло сливочное – 07.45; 11.00; 14.00

Сахар 07.45; 11.00. 14.00

Мясо (говядина , курица) 08.30

Сыр – 07.45

Рыба, печень - 09.15; 13.00.

Яйцо – 09.15; 13.00.

Сметана – 10.30.

4.1. При закладки продуктов питания в котел, контроль осуществляется членами Совета по питанию

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Евтушенко Н.В. – председатель ПК

Никитина Н.И. – заведующая хозяйством

Волошина В.В. – старшая медсестра

5.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

5.2. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи (ответственный - старшая медицинская сестра Волошина В.В.)

6. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Никитину Н.И. за :

- своевременное создание материально-технических условий для качественной организации питания воспитанников;
- своевременность доставки продуктов питания , точность веса, количество, качество, безопасность и ассортимент питания;
- осуществление качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями и спецификацией к договору на поставку продуктов питания;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается членами бракеражной комиссии и представителями поставщика продуктов питания в лице экспедитора;
- строгое соблюдение требований СанПиН за хранение продуктов питания в условиях склада;
- ведение необходимой документации;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню, выдачу продуктов на понедельник производить в пятницу.

7. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Долгих Д.Э.

7.1. Персоналу пищеблока:

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно повесу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня;

- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
- своевременно проходить медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием;

8. Воспитателям всех возрастных групп:

- соблюдать сервировку стола для приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

9. Младшим воспитателям :

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- 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;
- получать пищу в специально промаркированной емкости и специальной одежде;
- соблюдать питьевой режим в группах.

10. Старшему воспитателю Власенко Н.А.:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за организацией питания в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

9. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в спецодежде.

10. Контроль за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад
комбинированного вида № 15



Н.Л. Ажинова

с приказом ознакомлены:

Волошина В.В. Волф
Власенко Н.А. Волф
Власенко Л.А. Волф
Власенко И.В. Волф
Власенкова Л.В. Волф
Губова Е.Е. Волф
Красивая А.А. Волф
Трошева В.В. Волф
Ершова Ю.Ю. Волф
Допова Л.В. Волф
Антошкина Л.А. Волф
Власенко Ю.С. Волф
Власенко Ю.Р. Волф
Жошаникова Ж.С. Волф
Жармова С.В. Волф

Молокова Н.А. Волф
Швец В.Н. Волф
Сумеденко Т.В. Волф
Тараненко Е.С. Тара
Коздркина Д.М. Волф
Самойлова И.А. Волф
Мурман Ю.А. Волф
Татен А.А. Волф
Абраменко Е.С. Волф
Ильминская Д.Ю. Волф
Волошина В.В. Волф
Молошкова Волф
Асанова А.Д. Волф
Славов Ю.В. Волф