

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 21 «Семицветик» станицы
Бжедуховской муниципального образования Белореченский район
(МАДОУ Д/С 21)**

Ст. Бжедуховская ул. Комсомольская, 1 mbdou21br@mail.ru

Приказ

От 29.01.25

№ 11

Об организации питания в МАДОУ Д/С 21

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МАДОУ Д/С 21 в соответствии с перспективным 10-дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-21, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить на ответственного за организацию питания Ткаченко З.В. ответственность за:

- составление ежедневного меню в программе «Парус»;
- размещение информации по питанию ежедневно в уголке питания;
- организацией контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильного хранения и соблюдением срока реализации продуктов;
- снятие пробы и ведения журнала бракеражной комиссии;
- контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение
- ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной ведомости.
- контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению

2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- подписывать меню следующими сотрудниками: заведующим, заместителем заведующего по АХЧ, ответственным за организацию питания, поваром;
- предоставлять меню для согласования заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню;
- оформлять возврат и добор продуктов в меню к 9-00 текущего дня.

3. Возложить ответственность зам зав по АХЧ Щербаха Е.В.- за своевременную доставку продуктов питания;

- за точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

- за транспортировку и сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- за работу с поставщиками по продуктам питания, указывая требования к калибру фруктов - средний вес фрукта и допустимые отклонения;
- за оформление претензии (акта) при обнаружении некачественных продуктов, или их недостатку который подписывается представителями МАДОУ Д/С 21 и поставщиком;
- за выдачу продуктов со складов на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню;
- за ведение всей учетно – отчетной документации.

4. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

Возложить ответственность на поваров Сайфулову Ф.К и Каблучая Д.С.. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-21
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5. Возложить ответственность на воспитателей групп за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдения санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды (замена кипяченой воды каждые 3 часа).

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение 1)

7. Утвердить график приема пищи. (приложение 2)

8. 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 выдачи готовых блюд
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указаниями объема блюд;

Суточная проба за двое суток хранится в холодильнике.

9. Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МАДОУ Д/С 21



/О.А.Лезнова/