

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 34 города Ейска  
муниципального образования Ейский район

**П Р И К А З**

от 01.09.2023 г.

№ 136 - ОД

г. Ейск

**Об организации питания воспитанников МБДОУ ДСКВ № 34г. Ейска  
МО Ейский район на 2023 – 2024 учебный год**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью контроля за организацией и качеством сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу **приказываю:**

1. Организовать с 01.09.2023 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с основным 10-ти дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет в МБДОУ ДСКВ № 34 г. Ейска МО Ейский район (далее – МБДОУ).

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Положением об организации питания, утвержденного приказом от 22.07.2022 г. № 119-ОД.

3. Утвердить график приема пищи с учетом требований п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями:

Режимные моменты	Вторая группа раннего возраста	Младшие группы	Средние группы	Старшие группы №	Подготовительные к школе группы
Подготовка к завтраку, завтрак	8.10 – 9.00	8.10 – 9.00	8.15 – 9.00	8.20 – 9.00	8.25 – 9.00
2-й завтрак	10.15 – 10.40	10.15 – 10.40	10.20-10.40	10.20 – 10.40	10.25 – 10.40
Подготовка к обеду, обед	12.00 – 12.20	12.05 – 12.35	12.10 –12.40	12.15 – 12.45	12.20 – 12.40
Подготовка к полднику, полдник	15.25 – 15.45	15.25 – 15.45	15.20 – 15.35	15.15 – 15.30	15.10 – 15.25

4. Ответственному за организацию питания воспитанников Субботиной И.А. медицинской сестре по диетическому питанию:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. 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;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медицинской сестры по диетическому питанию, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

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

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Приятного аппетита»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

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

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения Дункель Елена Геннадьевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (медицинской сестрой по диетическому питанию, старшим воспитателем, поваром) и поставщиком, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Дункель Е.Г. - материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Дункель Е.Г. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару Бучковской А.Ф. производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись.

5.7. Ежемесячно производит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ УО по питанию.

5.8.В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на медицинскую сестру по диетическому питанию Субботину И.А.

5.9.Повару Бучковской А.Ф. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.10.Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.11.Возложить персональную ответственность 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 на медицинскую сестру по диетическому питанию Субботину И.А.

6.Кухонным рабочим производить чистку и обработку посуды и оборудования пищеблока в соответствии с инструкциями, производить уборку помещения кухни согласно графику уборки.

7.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Режимные моменты	Вторая группа раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
Завтрак	8.10	8.10	8.15	8.20	8.25
Второй завтрак	10.15	10.15	10.15	10.20	10.25
Обед	12.00	12.05	12.10	12.15	12.20
Полдник	15.25	15.25	15.20	15.15	15.10

8. Заведующему хозяйством Андриевской О.Н. обеспечить:

- выполнение сотрудниками пищеблока правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (инструкции вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- наличие огнетушителя на пищеблоке;

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения и тепло снабжения);

- наличие диэлектрических ковриков около электрической плиты.

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

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

10.1. Воспитателям групп:

- ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных группах;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре по диетическому питанию Субботиной И.А. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню-требовании под личную подпись;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

10.2. Младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики 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;

- 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;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;

- при приеме пищи использовать отдельную посуду;

- соблюдать питьевой режим в группах.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего

М.В.Алимова

С приказом ознакомлены:

Субботина И.А.

Дункель Е.Г.

Бучковская А.Ф.

Андриевская О.Н.