

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЯГОДКА» ПОСЁЛКА ПЕРВОМАЙСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН
ПРИКАЗ № 30**

12.01.2022

Об организации питания в МАДОУ Д/С 20

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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 20 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 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на ответственного за организацию питания Каптан А.М.:

- за разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- за размещение информации по питанию ежедневно в уголке для родителей.
- составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста
- за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- за организацией контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи
- за контролем ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей
- за контролем правильного хранения и соблюдением срока реализации продуктов
- за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки

готовых блюд и разрешение их к выдаче

- за контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение
- за ежемесячный подсчет продуктов питания и калорийности пищи по накопительной ведомости.
- за контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды – хранение, маркировка, обработка, использование по назначению

2.2. При составлении меню-заказа 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 10-00 текущего дня.

3. Возложить ответственность зам зав по АХЧ Цыплакову Д.Т.

- 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 обнаруженных некачественных продуктов, или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ Д/С 20 и поставщиком.
- за выдачу продуктов из кладовой 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 Ковалеву О.О. и Трусову Л.И. 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 2.3/2.4.3590-20

- 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 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

<i>группы</i>	<i>Завтрак</i>	<i>2 завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>
<i>Младшая группа № 1</i>	<i>8-05</i>	<i>9-20</i>	<i>11 -30</i>	<i>15-05</i>
<i>Средняя группа № 2</i>	<i>8-10</i>	<i>9-30</i>	<i>11-40</i>	<i>15-10</i>
<i>Старшая группа № 3</i>	<i>8-15</i>	<i>9-40</i>	<i>11-50</i>	<i>15-15</i>
<i>Подготовительна я к школе группа №4</i>	<i>8-20</i>	<i>9-50</i>	<i>12-00</i>	<i>15-20</i>

7. Утвердить график приема пищи.

<i>группы</i>	<i>Завтрак</i>	<i>2 завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>
<i>Младшая группа № 1</i>	<i>8-30</i>	<i>10-30</i>	<i>12-00</i>	<i>15-30</i>
<i>Средняя группа № 2</i>	<i>8-30</i>	<i>10-30</i>	<i>12-10</i>	<i>15-30</i>
<i>Старшая группа № 3</i>	<i>8-30</i>	<i>10-30</i>	<i>12-20</i>	<i>15-30</i>
<i>Подготовительна</i>	<i>8-30</i>	<i>10-30</i>	<i>12-30</i>	<i>15-30</i>

я к школе группа №4				
------------------------	--	--	--	--

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 20



/Т.Н. Лисецкая/