



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 26
ГОРОДА ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

от 30.08.2024 года

№ 170/4 -ОД

**Об организации питания воспитанников МБДОУ ДСКВ № 26 города
Ейска МО Ейский район на 2024 – 2025 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 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу, **приказываю:**

1. Организовать с 02.09.2024 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с основным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 7 лет в МБДОУ ДСКВ № 26 города 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 30.08.2024 г. № 170/4-ОД.

3. Ответственному за организацию питания воспитанников Шаниной О.Н. - повару:

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

3.2. 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 диетической, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

3.5. Проводить контроль закладки основных продуктов в котел, выполнением графика выдачи готового питания по группам, объемом получения блюд в граммах.

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

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

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик Непочатая С.В.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (медицинской сестрой диетической, старшим воспитателем, поваром) и поставщиком, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством - материально ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Непочатая С.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции».

4.6. Выдачу продуктов кладовщик из продуктовой кладовой на пищеблок повару Селивановой С.А. производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись.

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

4.8. 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 повара Шанину О.Н.

4.9. Поварам Киященко К.Б., Селивановой С.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

4.11. 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°C на повара Шанину О.Н.

5. Кухонному рабочему Дорошенко И.В. производить чистку и обработку посуды и оборудования пищеблока в соответствии с инструкциями, производить уборку помещения кухни согласно графику уборки.

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

Режимные моменты	Первая вторая группа раннего	Младшая группа	Средняя группа	Разновозрастная старшая подготовительная к школе	Разновозрастная старшая подготовительная к школе
------------------	------------------------------	----------------	----------------	--	--

	возраста			тельная к школе группа компенсир ующей направлен ности	группа общеразвивающ ей направленности
Завтрак	8.00-8.05	8.05-8.10	8.10-8.15	8.15-8.20	8.20-8.25
Второй завтрак	10.05	10.10	10.15	10.20	10.25
Обед	11.40-11.45	11.45-11.50	11.50-11.55	11.55-12.00	12.00-12.05
Полдник	15.00	15.05	15.10	15.15	15.20

7. Кладовщику Непочатая С.В. обеспечить:

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

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

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

9.1. 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 повара Шанина О.В. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню- требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

9.2. Младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

С.А.Куценко

С приказом ознакомлены: