

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - детский сад №1» г. Заволжска**

**ПРИКАЗ О/Д**

г. Заволжск , Ивановская область  
от 31. 05. 2022г.

**№ 70**

**Об организации питания для детей**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1.1. Утвердить 10-дневные меню на ясли и сад на летне-осенний период.
- 1.2. Продолжать организацию 4-х разового горячего питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников МКДОУ «ЦРР – детский сад №1» (далее ДОУ) в соответствии с 10-дневным меню на ясли и сад на летне-осенний период.
- 1.3. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (в актуальной редакции) и СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в актуальной редакции).
- 1.4. Утвердить график закладки основных продуктов.
- 1.5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы в летний период.
- 1.6. Утвердить картотеку блюд для детского питания по меню на летне-осенний период.
- 1.7. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
2. О назначении ответственных за организацию питания в ДОУ:
  - 2.1. На технолога, медсестру от ЦРБ, шеф-повара, кладовщика возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ,
  - 2.2. На медсестру от ЦРБ- ведение табеля посещаемости детей.
  - 2.3. На технолога- табеля питания детей и работников ДОУ.
  - 2.4. Определить для ответственных за питание следующий круг функциональных обязанностей:
    - 2.4.1. Осуществлять систематический контроль:
      - за графиком закладки продуктов – технолог, медсестра;
      - за «С» витаминизацией в обед 3-блюда - технолог, медсестра;
      - за графиком выдачи готовых блюд - технолог, медсестра;
      - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами-технолог, медсестра, шеф-повар;
      - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН – медсестра, шеф-повар;
      - в составе комиссии, контроль за доведением натуральных норм питания до детей с оформлением информации для родителей – заведующий, технолог, шеф-повар, медсестра;
      - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования- технолог, медсестра, шеф-повар;
      - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6° - повара;

- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню – технолог, шеф-повар;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах- технолог, медсестра;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.) технолог, шеф-повар.

2.4.2. Технологу составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только по приказу ДОУ;
- в меню ставить подписи технолога, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты со склада.

2.4.3. Технологу представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4.4. Ежедневно, накануне, до 7.30 следующего дня, вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в группах для родителей с полной информацией по СанПин.

2.5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания:

2.5.1. На воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- доведение норм питания до детей;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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;
- получать пищу в специальной одежде;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.3.2. Старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

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

-организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

2.4.Кладовщика назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

2.4.1.Кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
  - 2.5. Работникам пищеблока шеф-повару, поварам, подсобной рабочей (кухонной):
    - работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
    - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
    - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику
    - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
  - 2.5.1. На пищеблоке необходимо иметь:
    - инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
    - должностные инструкции;
    - картотеку технологических карт приготовления блюд;
    - журнал здоровья работников пищеблока;
    - графики закладки основных продуктов;
    - графики выдачи готовых блюд на группы;
    - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
    - суточную пробу (за 2 суток) и другую документацию в соответствии с СанПин;
  - 3. Контроль за организацией питания оставляю за собой.
- С приказом ознакомлены:

Заведующий



Н.Л. Арлюкова