

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 13»

**ПРИКАЗ**

30.08.2024

№45/1/ОД

**«Об организации питания в детском саду»**

«Об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №13»

В целях организации сбалансированного питания детей МДОУ «Детский сад № 13 », строгого выполнения требований СанПиН, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Питание в МДОУ организовывать в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет в группах с 10,5-часовым пребыванием» и «Примерным 10- дневным" меню для детей в возрасте от 3 до 7-и лет в группах с 10,5- часов " пребыванием».
2. Возложить ответственность :
  - 2.1. За организацию питания в МДОУ детский сад № 13 » на:
    - Руководителя учреждения в соответствии с СанПиН:
    - На повара;
  - 2.2. За организацию питания в группах на:
    - воспитателей и младших воспитателей
    - группы раннего возраста;
    - разновозрастной группы (3 - 5 лет);
    - разновозрастной группы (5-7 лет);
3. Ответственным за организацию питания в МДОУ:
  - при составлении примерного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, денежными нормами, учитывать возраст детей, время их пребывания в детском саду;
  - знать рекомендуемый СанПиН ассортимент основных пищевых продуктов, таблицу замены продуктов по белкам и углеводам;
  - составлять меню-заказ и предоставлять для утверждения заведующему МДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 13.00.;
  - при расхождении количества детей с заявленным" ранее, возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.;
  - осуществлять систематический контроль: получения продуктов питания от поставщиков; условий их хранения на пищеблоке и в складских помещениях; соблюдения правил приготовления и реализации пищевых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
  - вести журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
4. Сотрудникам групп, ответственным за организацию питания:

Осуществлять получение пищи с пищеблока и организовывать прием пищи в соответствии с утвержденными графиками.

  - доводить до каждого ребенка положенную ему норму питания;
  - во время приема пищи прививать детям культурно-гигиенические навыки, обучать элементарным правилам культуры еды, учить пользоваться столовыми приборами.
5. Кладовщика, назначить ответственным" за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемого товара, соблюдение условий хранения в соответствии с требованиями СанПиН.



1. Кладовщику: - знать рекомендуемый СанПиН ассортимент основных пищевых продуктов;
  - не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, и истекшим сроком хранения и признаками порчи;
  - выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок производить в соответствии с меню, утвержденным заведующим МДОУ не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
  - в случае обнаружения некачественных продуктов, их недостачу, оформлять акт в присутствии представителя МДОУ (повар, заведующий) и представителя поставщика в лице экспедитора;
  - ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания в присутствии бухгалтера централизованной бухгалтерии Комитета образования ;
  - вести журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. В целях осуществления контроля за организацией питания создать бракеражную комиссию в составе:
  - заведующий МДОУ,
  - завхоз,
  - музыкальный руководитель.
- 6.1. Назначить ответственным за снятие пробы готового блюда. заведующего., в ее отсутствие снятие проб готового блюда производит завхоз .
7. Работникам пищеблока: повару и рабочему по кухне: - работать в соответствии с утвержденным меню;
  - соблюдать условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд; - закладку продуктов питания производить по следующему графику:
    - 7.15 - мясо 1 -е блюдо; продукты для закуски
    - 7.30 -масло в кашу, сахар для завтрака;
    - 9.15 - обработка фруктов для второго завтрака;
    - 11.00 - тесто для выпечки;
    - 10.00 -11.00 -продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
    - 10.45 -масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
    - 13.15 - продукты для полдника
8. Комиссии по питанию ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
  - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - картотеку технологических карт;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - нормы контрольных блюд, готовое блюдо;
  - выверенную посуду с указанием объема блюд.
9. Работникам пищеблока ~~запрещается~~ раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи на пищеблоке.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий

Т.А.Иванова

