

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД С. ЗАВЕТНОЕ»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413168, Саратовская область, Энгельский район, с. Заветы Ильича, ул.Центральная, д.15, тел.: 8(8453)79-00-88

ПРИКАЗ

от «27» августа 2024 года

№ 166 -ОД

«Об организации питания в МДОУ «Детский сад с. Заветное» 2024-2025 учебном году»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 15.01.2021г. № 20/1, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, 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 питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет в ДДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДДОУ;
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями;
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру, Джангуринову Жанылганум Кумаровну;
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы. (Приложение 1).
4. Ответственному за организацию питания детей, на старшую медицинскую сестру, Джангуринову Ж.К.:
 - 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.
 - 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.

5. Старшей медицинской сестре, Джантуриновой Ж.К., заведующему хозяйством Евтеевой Наталье Николаевне, отвечающим за организацию питания в учреждении:
- 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 с базы продуктов несёт ответственность заведующему хозяйством Евтеевой Н.Н.;
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ;
 - 5.4. Получение продуктов в складские помещения производит заведующий хозяйством Евтеева Н.Н. - материально-ответственное лицо.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством Евтеева Н.Н. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
 - 5.6. Выдачу продуктов на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню - требовании, под подпись (повар);
 - 5.7. 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 ее ведение возлагается на медицинскую сестру;
 - 5.8. Поварам Абазиной Екатерине Владимировне и Избасаровой Александре Владимировне:
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
 - производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;
 - нести 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.
 - 5.9. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;
6. Заведующему хозяйством Евтеевой Н.Н., ежемесячно проводить сверку

остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером.

6.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- график организации детского питания в ДООУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около электроприборов;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
8. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младший воспитатель.
9. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий
МДОУ «Детский сад с. Заветное»



Г.Б. Актау

**График выдачи готовой продукции на группы
(на холодный период)**

Режим пищи	Группа №1 (первая младшая)	Группа №2 (вторая младшая)	Группа №3 (разновозрастная)	Группа №4 (подготовительная к школе)
Первый завтрак	8.12	8.14	8.16	8.18
Второй завтрак	09.45	09.50	10.00	10.20
Обед	11.30	11.40	12.00	12.10
Уплотненный полдник	15.40	15.42	15.44	15.46