

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«ЦРР – детский сад №18 «Город чудес»

Приказ № 17

От 09.01.2025г

Об организации питания

В соответствии с «Конвенцией о правах ребенка», о том, что каждый ребенок имеет право на полноценное питание, с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, с целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, выполнения норм калорийности и контроля за нормами и качеством питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.3648-20.
2. Ответственность за организацию питания возложить на заведующего МДООУ «ЦРР – детский сад № 18 «Город чудес» Разину И.А.
3. Организовать питание воспитанников в соответствии с режимом:

Содержание	Ранний возраст 2-3 года	Младшая группа 3-4 года	Средняя группа 4-5 лет	Старшая группа 5-6 лет	Подготовит. группа 6-7 лет
Подготовка к завтраку, завтрак	08.20 - 09.00	08.20 - 08.45	08.20 - 08.45	08.20 - 08.45	08.20 - 08.45
Второй завтрак	09.30 - 09.50	10.00-10.10	10.10 – 10.20	10.00-10.10	10.10 – 10.20
Подготовка к обеду, обед	11.45 - 12.10	12.00 - 12.30	12.05 – 12.40	12.20 - 13.00	12.35 - 13.00
Подготовка к полднику, полдник	15.30 - 16.00	15.30 - 15.50	15.30 - 15.50	15.30 - 15.45	15.30 - 15.45
Подготовка к ужину, ужин.	16.20 - 16.50	16.30 - 16.50	16.30 - 16.50	16.35 - 17.05	16.35 - 17.05

4. Медицинским сестрам ДОУ Евсиковой А.Д., Ёлчиевой А.Ф.:

- ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню (информацию) и рекомендуемый набор продуктов на ужин детям дома;
- составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста;
- при отсутствии каких-либо продуктов, производить замену их на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
- осуществлять контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- осуществлять контроль правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- осуществлять снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;
- осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, правильное ее хранение с приложением названий забранной пробы;
- осуществлять ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- вести строгий контроль санитарного состояния пищеблока и его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, обработки, маркировки и правильного использования (по назначению).

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- медицинские сестры – Евсикова А.Д., Ёлчиева А.Ф.;
- воспитатели – Шишканова Е.А., Пасина Д.Д. (1к.), Шустова И.В., Сивочко О.П. (2к.), Комбарова О.Ю., Галкина А.С. (3к.), Полевая Е.И., Руднева Д.В. (4к.);
- член родительского комитета – Прохорова В.С. (1к.), Алексеева Е.Н. (2к.), Голованова С.С. (3к.), Самсонова И.А. (4к.).

6. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки в котел продуктов питания; за запись в специальной тетради; ответственность за ведение тетрадей возложить на медицинских сестер: Евсикову А.Д., Ёлчиеву А.Ф.

7. Возложить ответственность на завхозов Саввину Е.П., Базаеву С.Ф., Шаяхметову О.В. и кладовщика Пантелееву Е.В. за:

- оснащение и бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, кухонного инвентаря, посудой и моющими средствами (которые должны быть на пищеблоке в достаточном количестве);
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и соблюдение сроков реализации;
- работу с поставщиками продуктов питания: прием продуктов питания, в том числе животноводческой продукции, при наличии соответствующих документов

(ветеринарная справка, товарная накладная); наличие и сохранность упаковки, маркировки продуктов питания.

8. Возложить ответственность на поваров всех корпусов ДООУ 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, проведения с-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиНа;
- совместное с завхозом и медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. Возложить ответственность на воспитателей всех возрастных групп за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и соблюдение правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ



Разина И.А.