

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
Старожиловский детский сад № 3 «Солнышко»
муниципального образования –
Старожиловский муниципальный район Рязанской области

ПРИКАЗ

От 02.09.2024 года

№ 02/09/11 д

**Об организации питания детей
в 2024-2025 учебном году.**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2024- 2025 учебном году ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденного заведующим от 26.08.2024 года.
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания в учреждении на заведующего Маркину С.М. или лицо, его заменяющего.
3. Возложить ответственность на заведующего Маркину С.М., а при отсутствии заведующего (отпуск, болезнь, командировка) на завхоза Косачеву Н.И. за:
 - Разработку десятидневного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - Ежедневное вывешивание возле пищеблока меню для родителей на каждый день;
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости с анализом выполнения натуральных норм питания, при необходимости, с последующей коррекцией.
4. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установить в 2024/2025 учебном году кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 12 часов – четырех разовое питание.
5. Определить в 2024-2025 учебном году следующий режим питания воспитанников:

Тип питания	Режим пребывания воспитанников в группах: 12 часов
Завтрак	08:30- 09:00
Второй завтрак	10:00- 10:20
Обед	11:50- 13:00
Уплотненный полдник	15:30- 16:00

6. Воспитателям групп:

– в дни работы ДОО в течение года, в 8:00 часов, предоставлять ответственному за организацию питания Маркиной С.М., заведующему, информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;

– проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (до 8 часов текущего дня) информирования о присутствии воспитанника в детском саду.

7. Возложить ответственность на воспитателя Курочкину Е.А. за:

- составление ежедневного меню-требования установленного образца, с учетом утвержденного приказом заведующего детским садом примерного десятидневного меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
- при составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
 - подписывать меню-требование заведующим, завхозом, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- Корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.

7. Возложить ответственность на завхоза Косачеву Н.И. или лицо ее заменяющее, за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой; моющими и дезинфицирующими средствами пищеблока;
- работу с поставщиками продуктов, прием продуктов питания только при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество, безопасность для здоровья детей и других необходимых разрешений;
- своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент приручаемых продуктов
- сохранность и транспортировку продуктов питания;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается завхозом ДОО и представителем поставщика, в лице экспедитора;
- получение продуктов в кладовую производит завхоз Косачева Н.И., материально-ответственное лицо.
- выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню –требованием не позднее 8.20 текущего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
- Контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- Контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
- Контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки, обработки и правильного использования по назначению.

8. Возложить персональную ответственность на поваров Жаринову Н.Н. и Ларинскую С.П. за:

- Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- строгое соблюдение правил и технологии приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- Ежедневный забор 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;;
- Участие в составлении разнообразного меню;
- Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей групп за:

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

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой:

- комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- завхоз Косачева Н.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте. Хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.

.

Заведующий

Маркина С.М.

С приказом ознакомлены:

ФИО работника	Личная подпись	Дата ознакомления
Косачева Н.И.		
Жаринова Н.Н.		
Ларинская С.П.		
Боцман Е.И.		
Ефремова Е.А.		
Бирюкова Г.В.		
Кузьмина Н.В.		
Курочкина Е.А.		
Фокина М.С.		
Дохныч Н.А.		
Воробьева А.В.		
Савельева В.В.		
Зайчикова Л.В.		

Маркина Светлана Михайловна, заведующий,
8 (49151) 2-99-51 , markinastar@mail.ru