

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЗАВОДСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад № 196 компенсирующего вида г. Саратова

410022, улица Заречная, 2, тел./факс(845-2) 92-29-52 E-mail: dou196@yandex.ru

П Р И К А З

от 09.01.2024 г. № 1

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, осуществления контроля, в соответствии с СанПиНом 2.3 /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации режима общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Всем работникам Учреждения строго соблюдать СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации режима общественного питания населения»,

3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру.

4. Утвердить график приема пищи: (по возрастным группам)

на холодный период		на теплый период	
завтрак	с 8. 20 – 8. 40	завтрак	с 8.10 – 8.40
2 – ой завтрак	с 10.05 – 10.10	2 – ой завтрак	с 10.05 – 10.10
обед	с 12.10 – 12.55	обед	с 11.50 – 12.40
полдник	с 15.05 - 15.10	полдник	с 15.25 – 15.30.
ужин	с 16.10 – 16.25	ужин	с 16.30 – 16.45

5. Утвердить нормативные документы по организации питания:

- 5.1. Положение по организации питания;
- 5.2. Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7-ми лет;
- 5.3. График выдачи пищи с пищеблока в группы;
- 5.4. План мероприятий по контролю за организацией питания. Инструкция №1 для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд
6. На старшую медицинскую сестру возложить ответственность:
 - 6.1. За составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе примерного 10-ти дневного меню, с учетом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 6.2. При составлении ежедневного меню-требования учитывать;
нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
в меню ставит подписи старшая медицинская сестра, кладовщик, повар, заведующий;
предоставлять меню для утверждения заведующему до 14.00. накануне предшествующего его дня, указанного в меню.
 - 6.3. При отсутствии каких-либо продуктов, производить замену на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
 - 6.4. Контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовым качеством пищи;
 - 6.5. Обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.
 - 6.6. Контроль за:
 - 6.6.1. хранением и реализацией продуктов;
 - 6.6.2. снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - 6.6.3. ежедневным вывешиванием в уголке для родителей меню (информацию) рекомендуемого набора продуктов на ужин детям дома;
 - 6.6.4. ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 6.6.5. санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, обработкой, маркировкой и правильным использованием (по назначению);
 - 6.6.6. ведением ежемесячного анализа питания в Учреждении;
 - 6.6.7. графиком выдачи готовых блюд;
 - 6.6.8. ведением гигиенического журнала (сотрудников).
7. **Заместитель заведующего по АХЧ-Болдырева О.Е. несет ответственность за:**
 - 7.1. Оснащение и бесперебойное обеспечение работы холодильно-технологического оборудования, кухонного инвентаря, посудой и моющими средствами (которые должны быть на пищеблоке в достаточном количестве);
 - 7.2. Наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разные виды технологического электрооборудования.
8. **Кладовщик Рындина А.В. несет ответственность за:**

8.1. своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сертифицированность и ветсвидетельствование, качественных удостоверений и ассортимент, получаемых с базы продуктов;

8.2. входным контролем поступающих продуктов;

8.3. ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года;

8.4. качеством продуктов, при обнаружении некачественных продуктов или их недостачи, оформляется акт, который подписывается представителем Учреждения и поставщиком, в лице экспедитора;

8.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню, не позднее 17.00. часов предшествующего дня, указанного в меню;

8.6. наличие запасов: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней, бакалеи, овощей не менее 10 дней;

8.7. ежемесячную выверку остатков продуктов питания с МКУ «ЦБ УО» Заводского района.

9. Шеф-повару Куриленко Е.Е. поварам Батурина Н.О., Афанасьева Т.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд; закладку продуктов в котел производить в присутствии членов бракеражной комиссии.

9.1. Хранение, маркировку и обработку, и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

9.2. Правильное выполнение технологии приготовления первых, вторых и третьих блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

9.3. Совместное составление меню старшей медицинской сестрой и кладовщиком;

9.4. Выдачу готовой продукции только после снятия пробы;

9.5. Время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не 2 часов;

9.6. За ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°...+6 °

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

на холодный период		на теплый период	
завтрак	с 8.10 – 8.30	завтрак	с 8.00 – 8.30
2 – ой завтрак	с 10.00 – 10.05	2 – ой завтрак	с 10.00 – 10.05
обед	с 12.00 – 12.45	обед	с 11.40 – 12.30
полдник	с 15.05 – 15.05	полдник	с 15.20 – 15.25.
ужин	с 16.00 – 16.15	ужин	с 16.20 – 16.35

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели:

1 младшая ортопедическая	Елистратова Т.А., Кунаева Т.В., младший воспитатель Морозова А.В.
2 младшая	Пичугова Н.В., Волженцева И.Ю., младший

ортопедическая	воспитатель Сергеева А.М.
2 младшая ортопедическая	Кириченко М.А., Ильяшенко Ю.И. младший воспитатель Иванова Т.А.
старшая ортопедическая	Илюшина Н.В., Гришина А.Д. младший воспитатель Ананьева О.Г.
подготовительная ортопедическая	Хуторная Н.А., Мусатова К.И., младший воспитатель Яковлева Н.А.
офтальмологическая	Колосова О.Н., Кузьмина С.В., младший воспитатель. Дементьева Т.Н.
офтальмологическая	Климова Е.М., Захарова А.В., младший воспитатель Вяткина О.С.
1 логопедическая группа	Невская И.Н., Кондратьева Н.А., младший воспитатель
2 логопедическая группа	Кубычева С.Н., Сизова М.А., младший воспитатель Ерофеева О.Н.
3 логопедическая группа	Каткова И.В., Рогулина А.В., младший воспитатель Романишина Н.В.
4 логопедическая группа	Колибердина Е.В., Рьянова О.М., младший воспитатель

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей и ли заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи) нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 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.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, врача-педиатра, шеф-повара Куриленко Е.Е.

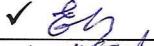
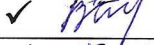
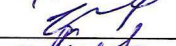
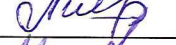
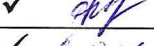
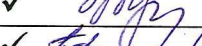
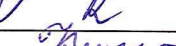
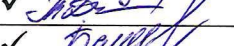
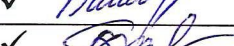
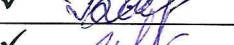
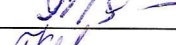
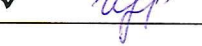
Заведующий



Е.В. Рязанцева

С приказом ознакомлены:

09.01.2024

подпись	фамилия	подпись	фамилия
✓ 	Кунаева Т.В.	✓ 	Невская И.Н.
✓ 	Елистратова Т.А.	✓ 	Кондратьева Н.А.
✓ 	Волженцева И.Ю.	✓ 	Яковлева Н.А.
✓ 	Пичугова Н.В.	✓ 	Сизова М.А.
✓ 	Сергеева А.М.	✓ 	Кубычева С. Н.
✓ 	Гришина А.Д.	✓ 	Ерофеева О.Н.
✓ 	Илюшина Н.В.	✓ 	Иванова Т.А.
✓ 	Рогоулина А.В.	✓ 	Кириченко М.А.
✓ 	Каткова И.В.	✓ 	Морозова А.В.
✓ 	Романишина Н.В.	✓ 	Хуторная Н.А.
✓ 	Рьянова О.М.	✓ 	Мусатова К.И.
✓ 	Колибердина Е.В	✓ 	Климова Е.М.
✓ 	Ананьева О. Г.	✓ 	Вяткина О. С.
✓ 	Колосова О.Н.	✓ 	Захарова А.В,
✓ 	Кузьмина С.В.	✓ 	Рындина А. В.
✓ 	Дементьева Т.Н.	✓ 	Купцова Н.В.
✓ 	Батурина Н.О.	✓ 	Куриленко Е.Е.
✓ 	Болдырева О.Е.	✓ 	Афанасьева Т.И.
✓ 	Ильяшенко Ю.И.	✓ 	Колмошников