

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 197**

**ПРИКАЗ**

От 10.01.2025

№ 01/ -о

**Об организации питания детей в ДОУ**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2019-2020 у.г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и 10 – дневным меню.
  - 2.1. При составлении меню-требования учитывать:
    - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
    - объем порций для этих групп;
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
    - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
    - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
  - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОУ.
  - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
  - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.
3. Утвердить график приема пищи.
4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по АХЧ Ю.В. Яркову
5. Кладовщикам – К.Ю. Филатовой :
  - 5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
  - 5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
  - 5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
  - 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
  - 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
  - 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
  - 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
6. Поварам:..\_\_\_\_\_:

- 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
- 6.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6.5 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.6. Строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)
7. 5. Возложить ответственность на поваров \_\_\_\_\_.: за:
  - 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осеннее-зимний период
9. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
10. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
11. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель (помощник воспитателя).
  - 12.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
  - 12.2 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
  - 12.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
  - 12.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
  - 12.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
13. Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
14. Воспитателям групп:
  - 14.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
  - 14.2 продолжить ведение табеля посещения ДООУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок
- 15 Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения. Ответственный – зам. зав. по ВМР Е.А. Бирзул
- 16 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.
- 17 осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Кладовщики	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Зам. зав. по АХЧ	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Зам. зав. по ВМР	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Председатель Управляющего совета ДОУ	1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2. Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки ( не реже 1 раза в неделю)
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовленных блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведующий МАДОУ -детский сад № 197»

О.Г. Маркова

С приказом ознакомлены:

