



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 22
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 14.01.2022

№ 5/1

станция Медведовская

Об организации питания воспитанников ДОУ

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2022 году **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать с 10 января 2022 года 4-х разовое питание (завтрак, 2й завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Десятидневным меню», утвержденным заведующим МБДОУ д/с № 22.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график закладки основных продуктов питания в котел (приложение № 1).
4. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
5. Утвердить график выдачи продуктов питания со склада на пищеблок (приложение № 3).
6. Питание детей в группах организовывать в соответствии с режимом дня возрастной группы.
7. Ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ возложить на Тимошенко Марию Григорьевну, заведующего;
 - 7.1. Ежедневно в 15.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп на следующий день.
 - 7.2. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов совета по Питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
8. Возложить персональную ответственность за качество организации

питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- Смешанная ранняя группа – воспитатели Кальницкая Ольга Викторовна, Зайцева Наталья Георгиевна, помощник воспитателя Мыслинская Наталья Георгиевна;

- Смешанная дошкольная группа – воспитатели Астафьева Дарья Андреевна, Гавшина Анжела Александровна, помощник воспитателя Джевага Елена Сергеевна;

8.1. Ответственным за организацию питания на группах строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах салфеток, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре диетической;

- 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;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Арутюнян Эсму Самсоновну, кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

9.1. Арутюнян Эсме Самсоновне, кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

10. Работникам пищеблока: кладовщику Арутюнян Эсме Самсоновне, повару Арутюнян Диане Кимовне:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику ;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы ;
- раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарнопротивоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции - входной контроль.








13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



М. Г. Тимошенко

С приказом ознакомлены:

11.01.22		(Кашинский О. В.)
11.01.22		(Зайцева Н. Т.)
11.01.22		(Мещинский Н. В.)
11.01.22		(Котарьева Д. А.)
11.01.22		(Тавшина А. А.)
11.01.22		(Давыдова Е. С.)
11.01.22		(Арутюнян Э. С.)