

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Вольского муниципального района
«Детский сад № 30 «СКАЗКА» комбинированного вида
г.Вольска Саратовской области»**

ПРИКАЗ

от 01 августа 2024 года

№ 143

**«Об организации питания в
МДОУ ВМР «Детский сад № 30 «Сказка»**

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного рационального питания детей в соответствии с требованиями СанПин, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет МДОУ ВМР «Детский сад № 30 «Сказка» с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
2. Организовать питание детей в соответствии с «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет МДОУ ВМР «Детский сад № 30 «Сказка» с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего Учреждения.
4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 уч.год.
5. Утвердить программу производственного контроля на 2024-2025 уч.год.
6. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру – Соловьёву Елену Николаевну.
7. Ответственному за питание - Соловьёвой Е.Н.:
 - 7.1. Составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием блюд для разного возраста;
 - 7.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, заведующего.

- 7.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
- 7.5. Ежедневное вывешивание в уголке родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- 7.6. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 7.7. Контроль правильной кулинарной обработки выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 7.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 7.9. Снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- 7.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 7.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 7.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — **поварам, кладовщику:**
 - 8.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 8.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, а также сохранность и транспонировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации несёт ответственность кладовщик **Кузнецова Евгения Николаевна**.
 - 8.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Учреждения и поставщика.
 - 8.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
9. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры **Соловьёвой Е.Н.** или членов комиссии по питанию.
10. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру **Соловьёву Е.Н.**
11. Поварам **Захаровой А.В., Бородиной О.В.** необходимо:

- 11.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 11.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 11.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 11.4. Соблюдать время приготовления пищи до выдачи и нахождения на горячей плите (не более двух часов).
- 11.5. Строго следить за хранением, маркировкой, обработкой и правильным использованием по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 11.6. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
- 11.7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
12. Ответственность за организацию питания детей каждой группе несут **воспитатели и младшие воспитатели:**
- 12.1. Во время приема пищи детей воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей;
- 12.2. Соблюдать санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- 12.3. Прививать культурно-гигиенических навыки, формировать навыки самообслуживания и правила этикета;
- 12.4. Организовывать питьевой режим в группах, обеспечивать качество безопасности питьевой воды.
13. Возложить ответственность на заведующего – **Федоренко О.В.**
- 13.1. За бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру **Соловьёву Е.Н.**, специалиста по АХО **Медведеву А.С.**

Заведующий



Федоренко О.В.