

**МДОУ “ Детский сад комбинированного вида № 172”
Ленинского района г.Саратова**

Приказ

09 января 2025 года

№ 1

«Об организации питания в ДОУ»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №3 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“, положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 172»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Назначить с 09.01.2025 ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся сроком на три года медицинскую сестру Кулиеву Гулнар Шакировну.
3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим обучающихся:
 - выполнять обязанности, указанные в приложении №1 к настоящему приказу.
4. Осуществлять в 2025 году в дни работы МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 172» общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Кулиеву Гульнару Шакировну за:
 - 5.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;
 - 5.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 5.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед

раздачей;

5.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

5.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

Куличкова К.А.- член родительского комитета ДОУ(с посещением 1 раз в квартал)

Кулиева Г.Ш.- медицинская сестра

Полтавцева А.С.- заведующий хозяйством

Пестрякова Т.А.- старший воспитатель

6.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6.2. бракеражной комиссии в отсутствие медицинского работника осуществлять снятие проб готовой продукции и производить запись в журнале « Готовой продукции».

7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Полтавцеву Анну Сергеевну за:

7.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

7.3.работу с поставщиками продуктов.

8. Возложить ответственность на повара, выполняющего обязанности шеф-повара Красикову Елену Витальевну и повара Булай Ольгу Юрьевну за:

8.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

8.3. совместное с заведующим хозяйством и медицинской сестрой составление разнообразного меню;

8.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

9. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

9.1. обеспечение приема пищи детьми;

9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

9.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в детском саду, количестве дней отсутствия;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в детском саду, навыках и культуре здорового питания детей.

11. Утвердить:

- основное (организованное) меню для воспитанников 1–3 лет (приложение №2);
- основное (организованное) меню для обучающихся 3–7 лет (приложение №3);

12. Определить следующий режим питания воспитанников в холодный период года с 1 сентября до 31 мая:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	12 часов	
8:10—8:35	☐	Завтрак
10:00—10:10	☐	Второй завтрак
11:40—12:05	☐	Обед
15:00—15:10	☐	Полдник
16:00—16:25	☐	Ужин

13. Определить следующий режим питания воспитанников в холодный период года с 1 июня до 31 августа:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	12 часов	
8:10—8:35	☐	Завтрак
10:00—10:10	☐	Второй завтрак
11:55—12:20	☐	Обед
15:00—15:10	☐	Полдник
16:00—16:25	☐	Ужин

14. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания МДОУ

«Детский сад комбинированного вида № 172»

15. Утвердить Программу производственного контроля по организации питания по МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 172»

16. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

« Детский сад

комбинированного вида № 172»



Н.Б.Кузнецова

С приказом ознакомлены:

Пестрякова Т.А.

Пестрякова

Красикова Е.В.

Н.В.Анискова

В.П.Таскаева

Л.А.Венедиктова

Е.В.Моор

Е.М. Острая

В.А.Ольховская

Т.В.Захарова

Е.А.Мосман

Т.В.Матаева

Т.В.Привалова

С.А.Мартынова

Т.В.Привалова

Будай О.Ю.

Полтавцева А.С.

Кулиева Г.Ш.

Абдуллаева М.Ф.

Гончарова Л.Н.

Ванина М.В.

Васильева Т.В.

Агафонова А.Г.

Осипова И.В.

Е.В. Бочарова