

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 97  
«ДОБРЫНЮШКА» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**  
ул. 1 Конной Армии, 15, г. Симферополь, Республика Крым, 295024, тел.: (0652) 49-70-08

---

**ПРИКАЗ**

«25» августа 2022г.

№121

**Об организации питания детей  
в МБДОУ №97 «Добрынюшка»  
в 2022/2023 учебном году**

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «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», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022/2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет, от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым и 12-ти часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Завацкую Т. А.

3. Утвердить график приема пищи.

4. Ответственному лицу за организацию питания детей:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– в конце меню-требования ставить подписи, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.15 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Луцко И. В..

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Луцко И. В. материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Луцко И. В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на членов комиссии по закладке продуктов (по графику).

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-повара Завацкую Т. А.

6. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:

Понедельник – Ислямова У. С. - член родительского комитета;

Вторник – Левочкина Э. Ф. - воспитатель;

Среда – Завацкая Т. А. - шеф-повар

Четверг – Изотова О. А. - старший воспитатель;

Пятница – Абибулаева У. Р. – помощник воспитателя;

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

8. Кладовщику Луцко И. В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Создать комиссию по контролю организации и качества питания в детском саду на 2022/2023 учебный год в составе:

**Председатель** – заведующий МБДОУ № 97 Ашуркова Ю.Г.

**Члены комиссии:**

- старший воспитатель – Изотова О. А.,
- шеф-повар – Завацкая Т.А.,
- воспитатель – Левочкина Э. Ф.
- помощник воспитателя – Абибулаева У. Р.
- член родительского комитета – Ислямова У. С.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– инструкцию по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

– медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Обеспечить организацию питания детей льготных категорий:

12.1. Организовать бесплатное питание детей в ДОУ по следующим категориям:

- дети-сироты;

- дети под опекой;

- дети – инвалиды;

- дети, родители которых имеют I, II группы инвалидности.

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на шеф-повара Завацкую Т. А.

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 97 «Добрынюшка» \_\_\_\_\_ Ю. Г. Ашуркова

С приказом ознакомлены: