

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 19»

П Р И К А З

« 13 » сентября 2024 год

№ 342

**Об организации питания
воспитанников МДОУ «Детский сад № 19»
в 2024 - 2025 учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 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», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 19»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в 2024-2025 учебном году в дни работы МДОУ «Детский сад № 19» питание воспитанников посредством реализации основного (организованного) двухнедельного меню, а также меню для питания детей с пищевыми особенностями.

2. Утвердить:

- Основное меню для питания детей 1–3 лет (приложение 1);
- Основное меню для питания детей 3–7 лет (приложение 2);
- Меню для питания детей 1-3 лет с пищевыми особенностями (приложение 3);
- Меню для питания детей 1-3 лет с пищевыми особенностями (приложение 4).

3. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Прием пищи
8:20 — 8:50	Завтрак
09:40 — 10:00	Второй завтрак
11:30 — 12:40	Обед
15:30 — 16:40	Уплотненный ужин

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в период с 01.09.2024 г. по 31.05.2025 г. и с 01.06.2025 г. по 31.08.2025 г.

5. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Санкову Т.Г.

При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- производить замену продуктов питания детям с аллергопатологией согласно медицинских заключений;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры для организации питания, кладовщика, шеф-повара и заведующего.

6. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.

8. Проводить своевременную замену информации на стенде «Питание»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах, ежедневное меню. Ежедневное меню размещать на официальном сайте ДОУ.

9. Возложить ответственность за ведение повседневной работы по организации питания и проведение оперативного контроля за выполнением требований СанПиН при приготовлении питания работниками пищеблока на медицинскую сестру Санкову Т.Г.

Санкова Т.Г. осуществляет:

- ежедневный контроль за соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания при приеме, хранении сырой продукции и полуфабрикатов, производстве готовой продукции; качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- ежедневный контроль за работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, - технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале «Гигиенический журнал (сотрудники)» (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); контроль объема и вид пищевых отходов после приема пищи;
- контроль организации питания на группах; условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и работниками ДОУ;
- контроль за выполнением суточных норм питания на одного ребенка; выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

10. Контроль за приготовлением пищи, снятием и хранением суточных проб возложить на шеф-повара Максимову А.М.

11. Ответственность за соблюдение ППР и ТБ на пищеблоке несет шеф-повар Максимова А.М.

12. Ответственность за санитарное состояние пищеблока несут повара, подсобный рабочий.

13. Воспитателям групп:

- своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования 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.

14. Контроль за выдачей готовых блюд воспитанникам на группе в объеме согласно дневного утвержденного меню возлагается на воспитателей групп.

15. Главному бухгалтеру Ермаковой О.В.:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;
- осуществлять контроль использования в полном объеме поступающих родительских средств на питание воспитанников.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и на старшую медсестру Колесову Н.В.



М.В. Скворцова