



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 7  
ГОРОДА СЛАВЯНСКА-НА-КУБАНИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2023

№ 98

г. Славянск-на-Кубани

**Об организации питания воспитанников МБДОУ о/в №7 и  
назначении ответственных лиц на 2023- 2024 учебный год**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, 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 2023- 2024 учебном году, приказываю:

1. Обеспечивать 3- х разовым сбалансированным горячим питанием при посещении в режиме 10 часов, 2-х разовым при посещении в режиме 5 часов в соответствии с режимом возрастной группы, а также организовать второй завтрак воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню.

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 21.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача России 28.01.2021 г. № 2.

**3. Назначить ответственным за организацию питания заведующего хозяйством **Фалимонову А.И.** и возложить персональную ответственность:**

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и предоставлять каждой возрастной группе.

Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации по питанию.

Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- контролировать своевременную поставку продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН 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 час. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

#### **4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:**

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 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;
- 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;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.

#### **5. Старшему воспитателю Шариповой А.П.**

- своевременно осуществлять контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

#### **6. Работникам пищеблока:**

- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;

- 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;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
- отходы пищевых продуктов (скорлупу яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- своевременно проходить медицинский осмотр;
- раздеваться в специально отведенном месте;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, и инструкций по работе с оборудованием.

Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности,
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- 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.

#### **7. Утвердить:**

- график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение №1);
- график питания детей в группах (приложение №2).

Заведующий МБДОУ д/с о/в №7 \_\_\_\_\_ Н.Б. Таран

С приказом ознакомлены:

**ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ**

<b>группа</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Второй завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>
<b>1 младшая</b>	<b>08.10 - 08.15</b>	<b>10.20</b>	<b>11.40 - 11.45</b>	<b>15.10- 15.15</b>
<b>2 младшая №1</b>	<b>08.15- 08.20</b>	<b>10.20</b>	<b>12.05 - 12.10</b>	<b>15.15- 15.17</b>
<b>2 младшая №2</b>	<b>08.20- 08.23</b>	<b>10.25</b>	<b>12.10- 12.15</b>	<b>15.17- 15.20</b>
<b>средняя</b>	<b>08.23- 08.26</b>	<b>10.25</b>	<b>12.15- 12.20</b>	<b>15.20- 15.23</b>
<b>старшая</b>	<b>08.26- 08.30</b>	<b>10.30</b>	<b>12.20- 12.25</b>	<b>15.23- 15.26</b>
<b>подготовительная</b>	<b>08.30- 08.33</b>	<b>10.35</b>	<b>12.25- 12.30</b>	<b>15.26- 15.30</b>

**ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ**

<b>Группа</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Второй завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>
<b>1 младшая</b>	<b>08.20-08.50</b>	<b>10.30</b>	<b>11.50 – 12.10</b>	<b>15.20- 15.40</b>
<b>2 младшая №1</b>	<b>08.25- 08.55</b>	<b>10.30</b>	<b>12.15- 12.40</b>	<b>15.25- 15.45</b>
<b>2 младшая №2</b>	<b>08.30- 08.55</b>	<b>10.35</b>	<b>12.20 – 12.40</b>	<b>15.25- 15.40</b>
<b>средняя</b>	<b>08.30- 08.55</b>	<b>10.35</b>	<b>12.25 – 12.45</b>	<b>15.30- 15.45</b>
<b>старшая</b>	<b>08.35- 08.55</b>	<b>10.35</b>	<b>12.30 – 12.45</b>	<b>15.30- 15.45</b>
<b>подготовительная</b>	<b>08.35- 08.55</b>	<b>10.40</b>	<b>12.35- 12.50</b>	<b>15.35- 15.50</b>