

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №35» города Воткинска Удмуртской Республики**

П Р И К А З

09.01.2024 г.

№4-ос

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в МБДОУ детском саду №35 (далее - ДОУ), в соответствии со ст. 28, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБДОУ детского сада №35, «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2024 году,

приказываю:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими 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, с распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.

1.1. Утвердить режим питания в ДОУ: 1-ый завтрак, 2-ой завтрак, обед, «уплотненный» полдник.

1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока. Приложение 1.

1.3. Утвердить график питьевого режима. Приложение 2.

2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке создать бракеражную комиссию в составе:

1. Мухачева О.А., заведующий ДОУ или лицо, его заменяющее;

2. Кудрина Н.А., медсестра или лицо, ее заменяющее;

3. Русанова Н.Б., повар (посменно) или лицо, их заменяющее.

2.1. Возложить на данную комиссию контроль за:

*снятие пробы готовой пищевой продукции с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;

* разрешение к реализации (выдаче) готовых блюд;

* отслеживанием за наличием контрольного блюда;

* проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;

* реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;

* отслеживанием соблюдения технологии приготовления детских блюд;

* отслеживанием реализации сроков и хранения продукции;

* отслеживанием соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;

3. Возложить на медицинскую сестру Кудрину Н.А., контроль за:

* разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

* расчет среднесуточной нормы выдачи пищевых продуктов на 1 ребенка (1 раз в 10 дней);

* проведение коррекции питания в течение следующей декады;

- * проведение коррекции питания для детей с пищевой аллергией;
- * подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) ежемесячно;
- * информирование родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции;
- * рекомендации по организации здорового питания детей;
- * организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- * снятие пробы с обязательной отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- * правильностью отбора и хранения суточных проб готовой продукции;
- * качеством пищевых продуктов, наличием сопроводительных документов: качественного удостоверения, сертификата, ветеринарного свидетельства, маркировочных ярлыков;
- * соблюдением получения готовой пищи с пищеблока помощниками воспитателей;
- * ежедневным проведением с-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей пищи;
- * проведением ежедневного осмотра работников пищеблока с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал;
- * соблюдением требований и графиком питьевого режима в ДОУ;
- * ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- * проведением ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
- * наличием инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием правил приготовления рабочих растворов для мытья посуды, обработки инвентаря, мочалок и ветоши;
- * проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий
- * работой по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, за полнотой ее проведения;
- * ведением медицинской документации.

4. Ответственность за прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в ДОУ возложить на кладовщика Алпееву А.А., за:

- * качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие сопроводительных документов на них, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность с отметкой записи в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, наличие маркировочных ярлыков;
- * недопускание приема пищевых продуктов с признаками недоброкачества, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, без сопроводительных документов, не имеющие маркировки (маркировочных ярлыков или их копий);
- * хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем;
- * выполнение санитарных требований по разграничению хранения и сортности пищевых продуктов в кладовой;
- * выдачу пищевых продуктов из кладовой производить по утвержденному меню-требованию не позднее 17.00 часов предстоящего дня, указанного в меню-требовании;

- * санитарное состояние продуктовой кладовой, овощехранилища, холодильного оборудования;
- * бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования и соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции;
- * ведение накопительной ведомости, книги учета прихода и расхода пищевых продуктов.

4.1. Кладовщику Алпеевой А.А. проводить сверку остатков пищевых продуктов с бухгалтером ОДВ 1 раз в месяц.

5. Ответственность за организацию производственной работы на пищеблоке возложить на повара Русанову Н.Б. (или лицо, его заменяющее) за:

- * прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок;
 - * соблюдение при обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;
 - * соблюдение принципа «щадящего питания» при приготовлении блюд;
 - * соблюдение правил приготовления пищи в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил;
 - * соблюдение норм закладки продуктов согласно меню-требования;
 - * отбор и хранение суточной пробы готовой продукции;
 - * соблюдение графика выдачи готовой пищи;
 - * выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
 - * в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - * вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании;
 - * соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - * проведение с-витаминизации 3-его блюда в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН;
 - * проведение ежедневной и генеральной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
 - * правильное использование кухонного инвентаря, посуды в соответствии с маркировкой;
 - * совместное с делопроизводителем и медсестрой составление разнообразного меню.
6. Ответственность за составление ежедневного меню-требования и ведение табеля питания сотрудников ДОО возложить на делопроизводителя Ремову Т.В.:
- * составлять ежедневное меню - требование в соответствии с количеством детей отмеченных в таблице посещаемости;
 - * составлять меню-требование накануне предшествующего дня;
 - * с указанием выхода блюд для детей разного возраста с соблюдением объемов порций приготавливаемых блюд;
 - * с определением нормы питания сотрудников;
 - * при отсутствии наименования пищевого продукта в меню-требовании дописывать его в конце списка в свободной графе;
 - * подписывать меню-требование медсестрой Кудриной Н.А., кладовщиком Алпеевой А.А., поваром (по графику работы) Русановой Н.Б., делопроизводителем Ремовой Т.В. и утверждать заведующим ДОО Мухачевой О.А. или лицами, их заменяющими, накануне предшествующего дня;
 - * своевременно сдавать меню–требование в МКУ ЦБ УО (не более, чем за три дня).

7. Работники пищеблока допускаются к работе при наличии пройденного медицинского осмотра. Ответственный заведующий ДООУ Мухачева О.А.
8. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп:
- * группа «Капельки» - Вяткину А.И., Залогонову Е.Л., Русских И.Х.
 - * группа «Ладушки» - Волкову К.Ю., Меньшикову Л.П., Волкову М.В.
 - * группа «Звездочки» - Шутову С.М., Дерягину И.М., Чиркову К.Н.
 - * группа «Непоседы» - Вьюжанину Н.В., Савинову С.М.
 - * группа «Лесовички» - Вахрушеву Е.А., Безумову Т.В., Воротову М.Ф.
 - * группа «Улыбка» - Иванову Л.Ю., Коробейникову Н.А., Смольникову С.А.
- 8.1. Возложить ответственность на воспитателей всех возрастных групп за:
- * организованное обеспечение приема пищи детьми;
 - * соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
 - * формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - * организацию питьевого режима в группах.
9. Заведующему хозяйством Мокиной О.А. осуществлять контроль за:
- * бесперебойной работой холодильного и технологического оборудования;
 - * наличием моющих и дезинфицирующих средств;
 - * ежегодной поверкой весов;
 - * эффективностью работы вентиляционной системы на пищеблоке;
 - * системой работы горячего и холодного водоснабжения.
10. Приказ ввести в действие с 09 января 2024 года.
11. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ детским садом №35

О.А. Мухачева