

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТИНСКОЙ ДЕТСКИЙ САД №2 «СОЛНЫШКО»**

**ПРИКАЗ**

«09» января 2025 г.

п. Тинской

№ 1/11

**Об организации питания в ДОУ**

В целях создания безопасных условий и обеспечения полноценного питания детей в ДОУ в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28, санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Устава МБДОУ «Солнышко», руководствуясь требованиями статьи 212 Трудового кодекса Российской Федерации, статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

**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. Утвердить примерное 20-ти дневное меню для детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет (Приложение №1), технологические карты для детей в возрасте до 3-х лет, от 3 до 7 лет (Приложение 2).

3. Утвердить положение об организации питания в ДОУ на 2025 год (Приложение №3).

4. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2025 год (Приложение №4).

4. Создать бракеражную комиссию в составе: Шевченко Н. А., заведующий ДОУ, Хомченко Т.В., воспитатель, Рыбель С.Н., воспитатель. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» (приложение № 5)

4.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнение санитарно-гигиенических требований;

4.2. бракеражная комиссия осуществляет действенный контроль закладки в котел основных продуктов питания;

4.3. в случае отсутствия на рабочем месте Шевченко Н. А., заведующего ДОУ, его обязанности по работе в бракеражной комиссии возлагаются на воспитателя Хомченко Т.В.

4.4. в случае отсутствия на рабочем месте Хомченко Т.В., воспитателя, его обязанности по работе в бракеражной комиссии возлагаются на Рыбель С.Н.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Селицкую Л. А. за:

5.1. составление ежедневного меню-требования установленного образца (приложение 1) с учетом количества детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

5.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.4. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

5.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

5.7. контроль забора ежедневный суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

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

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

5.10. обеспечить наличие на пищеблоке:

- инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима (приложение 3);

- картотеки технологических карт приготовления блюд;

- журнала здоровья работников пищеблока;

- графиков выдачи готовых блюд на группы (приложение 4);

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом;

- контрольного блюда;

- суточной пробы (за 2 суток).

6. Возложить ответственность на завхоза Селицкую Л.А. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой;

6.2. своевременным созданием материально-технических условий для качественной организации питания воспитанников;

6.3. контроль сохранности оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению и санитарного состояния пищеблока;

6.4. организацией контроля над выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

6.5. обеспечить наличие на пищеблоке инструкций по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностных инструкций;

6.6. обеспечение моющими средствами и дезинфицирующими средствами, а также ветошью и емкостями для санитарных обработок.

7. Возложить ответственность на завхоза Селицкую Л. А. за:

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

7.2. работу с поставщиками продуктов по своевременной доставке и в нужном количестве продуктов питания;

7.3. своевременный учёт и списание продуктов питания, составление отчётной документации.

8. Возложить ответственность на повара Вангонен А. Н., Ревошину А.С. за:

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

8.2. работу только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;

8.3. строгое соблюдение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

8.4. закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;

8.5. совместное, с кладовщиком и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

8.6. выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи, на группы;

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

9. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

9.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню,

9.2. обеспечение приема пищи детьми;

9.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

9.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9.5. организацию и соблюдение питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9.6. строгое выполнение графиков получения готовых блюд на пищеблоке (приложение 4);

9.7. раздачу пищи только в отсутствии детей за столами;

9.8. соблюдение температурного режима раздаваемой детям пищи;

9.9. не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

9.10. получение пищи в специально промаркированные емкости;

9.11. соблюдение правил обработки и мытья посуды.

10. Ответственному воспитателю Хомченко Т.В. обеспечить контроль за:

10.1. созданием условий и качеством организации питания и в группах;

10.2. правильной сервировкой стола;

10.3. доведением до каждого воспитанника нормы питания;

10.4. формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А. Шевченко