

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Тыловый детский сад»**

ПРИКАЗ  
с. Тыловой

от 02.09.2024 года

№ 51

**Об организации питания в детском саду**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения натуральных норм питания и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать для детей посещающих детский сад четырехразовое сбалансированное питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
2. Ответственность за организацию питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения возлагается на заведующего ДООУ Андрееву С.П.
3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами и с «Примерным 10- ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9 часовым режимом функционирования», утвержденным в ДООУ.
4. Осуществлять питание детей в группах в соответствии с режимом дня.
5. Возложить ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении на сотрудников в следующем объеме:

На Первушину Е.А.. (повара ДООУ) возложить ответственность за :

- осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд, за соблюдением норм при раздаче детям.
- своевременный бракераж готовой кулинарной продукции с последующим обязательным фиксированием результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

На завхоза ДООУ Осотову М.В. возлагается ответственность за:

- составление меню – требований накануне предшествующего дня, подразделяя детей ясельного и дошкольного возраста.
  - своевременную организацию заказа, доставки продуктов, точность веса получаемых и выдаваемых продуктов, качество, сохранность, соблюдение сроков хранения и реализации, ассортимент получаемых продуктов, соблюдение правил «соседства» продуктов при хранении, прием и закупка продуктов при наличии необходимых сопроводительных документов.
  - проверка качества приобретаемых продуктов (бракераж сырых продуктов) с последующей записью в «В бракеражном журнале сырых продуктов».
  - совместно с представителями ДООУ (членами бракеражной комиссии) и поставщика оформление актов при обнаружении некачественных продуктов или их недостатку.
  - ежемесячную отчетность по приходу и расходу продуктов питания в централизованную бухгалтерию, совместно с бухгалтером проводить ежемесячную сверку остатков продуктов питания с оборотными ведомостями. О результатах сверки сообщить заведующему ДООУ.
- При составлении меню учитывать следующие требования:
- нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разного возраста.

- нормы энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей.
- среднесуточные нормы питания на одного ребенка
- представлять меню для утверждения заведующему
- Осуществлять возврат или добор продуктов по меню в соответствии с присутствующим количеством детей не позднее 9.00 часов текущего дня.

На повара Первушину Е.А.. возложить ответственность за:

- строгое соблюдение технологии приготовления блюд.
- за кладку необходимых продуктов в соответствии следующего графика:

6.45	Молоко для каши на завтрак
7.15	Крупа в кашу
7.30	Мясо в первое блюдо
8.15	Масло и сахар в блюда для завтрака
9.00	Тесто для выпечки
9.50 - 10.00	Выдача продуктов для второго завтрака
10.00 – 11.00	Продукты в первое блюдо (овощи. крупы)
11.15	Масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо, витаминизация третьего блюда
13.30	Продукты для полдника
15.10	Масло в салаты, сахар в напиток для полдника

- готовую пищу выдавать в группы только после получения разрешения для реализации блюда. Разрешение выдается после снятия бракеража медицинским работником ФАП «Тыловыйский», заведующего или ответственного за составление меню с последующим обязательным фиксированием результатов органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков или принять меры для своевременной замены другим блюдом.

- соблюдение графика выдачи готовых блюд и кулинарных изделий из пищеблока  
 - организацию питьевого режима, обеспечивающего безопасность питьевой воды, ежедневно на пищеблоке кипятить необходимое количество воды для обеспечения детей питьевой водой по следующему графику:

7.00 – кипячение воды для всех групп,

10.00 – кипячение воды для всех групп.

13.00 – кипячение воды для всех групп.

- охлажденную кипяченую воду выдавать в группы 8.00ч., 11.00 ч., 14.00 ч.

- ежемесячный подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости ( подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов), анализ выполнения натуральных норм питания. С результатами знакомить руководителя ДОУ;

- своевременный забор суточной пробы и контроль за сроком выдержки суточной пробы в течение 2х суток.

- наличие полного пакета медицинской аптечки на пищеблоке.

- строгое соблюдение целевого использования всех видов спецодежды, кухонной посуды и инвентаря, моечных ванн и раковин.

- недопущение нахождения посторонних лиц, а также хранения посторонних предметов, в том числе личных вещей на пищеблоке.

Заведующему ДОУ Андреевой С.П. контролировать наличие на пищеблоке следующих инструкций:

- инструкции по охране труда и должностных инструкций,
- инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима,
- технологические карты по приготовлению блюд (по меню - заказу),

- график закладки продуктов,
- график выдачи готовых блюд,
- нормы готовых блюд (возрастные объемы порций для детей),
- перечень запрещенных в питании детей продуктов и блюд,
- правила хранения, переработки и мытья яиц.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы, соблюдения требований и норм по приему пищи, возрастных объемов порций, температурных нормативов выдаваемых блюд, возложить на воспитателей Осотову М.В., Пономареву С.Н., Леконцеву Л.А. и помощников воспитателей Корепанову Е.В., Лебедеву Н.А.

7. Воспитатели ежедневно до 8.30 часов обязаны уведомлять повара и ответственного по меню о количестве присутствующих воспитанников в группе. Строго соблюдать график получения готовой кулинарной продукции с пищеблока и приема пищи детьми по режиму дня.

8. Персоналу ДОУ во время приема пищи пользоваться отдельно отведенной столовой посудой и приборами.

9. Повару и завхозу уборку помещений пищеблока проводить после выдачи готовых блюд на полдник.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
« Тыловайский детский сад»

Андреева С.П.