

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
г.ВЛАДИМИРА
«ДЕТСКИЙ САД № 14»

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 160

**Об организации питания детей
МБДОУ «Детский сад № 14»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм, калорийности, а также с целью осуществления контроля по данному вопросу. На основании приказа начальника управления образования администрации г.Владимира от 16.03.2021 № 245-п «Об организации питания в муниципальных дошкольных учреждениях», в соответствии с постановлением администрации города Владимира от 18.03.2021 «О внесении изменений в постановление главы города Владимира от 18.01.2011 № 75», в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» **приказываю:**

1. Утвердить Примерное цикличное 10-ти дневное меню для питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ и сезонностью (приложение к приказу).

2 Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным цикличным 10-ти дневным меню для питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием».

3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего детского сада.

4.Возложить ответственность за организацию питания на специалиста по охране здоровья и организации питания Тарасову Н.А.

5. Специалисту по охране здоровья и организации питания Тарасовой Н.А.:

5.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. при составлении меню-требования учитывать среднесуточные нормы питания в муниципальных образовательных учреждениях, утвержденные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.3. При составлении меню-заказа 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 .
- Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить свою подпись, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты питания из кладовой, и заведующего.

5.4. Предоставлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 часов.

5.6. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню-требовании, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

5.7. с целью обеспечения детей всеми необходимыми им пищевыми веществами, витаминами и микроэлементами, разнообразия блюд и изделий меню разрешается производить следующую замену:

5.7.1. холодные блюда заменять в соответствии с сезонностью;

5.7.2. вторые горячие блюда — на однозначные с учетом вкусовых предпочтений детей, набора продуктов, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам Ледащевой Е.М., Мозговой У.Л, заведующему складом Девониной И.Н.:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с базы, несет ответственность Девонина И.Н., заведующий складом.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается бракеражной комиссией.

6.4. Получение продуктов питания производит заведующий складом Девонина И.Н., материально ответственное лицо .

6.5. Выдачу продуктов питания со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы, а так же бракеражную комиссию

готовой продукции в составе: Антипова О.В, заведующий МБДОУ «Детский сад № 14», специалист по охране здоровья и организации питания Тарасова Н.А., воспитатели группы № 2 Маслова А.В., Пасмурова Н.Л (в соответствии с графиком работы).

Специалисту по охране здоровья и организации питания Тарасовой Н.А. присутствовать при закладке продуктов ежедневно.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке, ответственность за ведение которой возлагается на специалиста по охране здоровья и организации питания.

8. Поварам Ледащевой Е.М. и Мозговой У.Л. строго соблюдать технологию приготовления пищи, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику. Поварам производить закладку продуктов в котлы в присутствии членов комиссии.

9. Заведующему складом Девониной И.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с централизованной бухгалтерией управления образования.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима
- картотеку технологии приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график закладки продуктов
- график выдачи готовых блюд
- график выдачи питьевой воды
- журналы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- суточную пробу за последние 48 часов
- вымеренную посуду с указанием объема блюд
- список аллергически настроенных детей с указанием аллергенов

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели:

Группа № 1	Алексеева О.Б.	Волкова А.Н.
Группа № 2	Маслова А.В.	Пасмурова Н.Л
Группа №4	Быкова Т.В.	Кирова Н.В.
Группа №5	Харькова Ю.В.	Гунбина О.Г.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение возлагаю на специалиста по охране здоровья и организации питания Тарасову Н.А., на начальника хозяйственного отдела Девонину И.Н.

О.В.Антипова

С приказом ознакомлены:

Алексеева О.Б.

Волкова А.Н.

Маслова А.В.

Пасмурова Н.Л.

Гунбина О.Г.

Быкова Т.В.

Кирова Н.В.

Харькова Ю.В.

Тарасова Н.А.

Ледащева Е.М.

Девонина И.Н.

Мозговая У.Л.