

МБДОУ ЦРР детский сад  
№ 43 «Золотой петушок»  
наименование организации

|                  |          |
|------------------|----------|
| Форма по<br>ОКУД | Код      |
|                  | 0251151  |
| по ОКПО          | 45617229 |

**ПРИКАЗ**

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 17-о            | 09.01.2023       |
| Ессентуки       |                  |

Об организации питания детей  
в учреждении в 2023 году.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников, упорядочения ведения документации, организации контроля и мониторинга с учётом единых требований, а также усиления контроля за расходованием денежных средств на питание в 2023 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию рационального питания, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания, использование ассигнований на питание, оставляю за собой.
2. При составлении меню детского сада руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Москва Дели принт 2010 год, ИКТЦ «ЛАДА», 2007 год.
3. Медсестре Слюсаревой М. И. поручить при организации питания руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Возложить обязанность ведения и контроля за:
  - ведомостью контроля за рационом питания - соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности (с отчетным итоговым периодом – 10 дней);
  - гигиеническим журналом (сотрудники);
  - журналом учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - реализацией мероприятий Программы производственного контроля;
  - составлением Основного и ежедневного меню для детей 1-3 и 3-7 лет;
  - разработкой Картотеки технологических карт блюд на основе рецептурного справочника с указанием рецептуры, технологии изготовления, температуры готового блюда;
  - правильностью отбора и хранения суточных проб (48 часов), обработку тары для проб
  - санитарным состоянием пищеблока, заключающееся в ежедневной проверке качества уборки, соблюдение правил мытья посуды, использованием соответствующих моющих средств;
  - соблюдением сроков прохождения медосмотра работниками пищеблока;



- организацией питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведения объёма порций до детей;
- качеством получаемой продукции, условиями хранения и сроками реализации;
- соблюдением необходимых условий для хранения продуктов (обеспечение изолированного содержания продуктов, исправность термометров, соответствие холодильных камер норме)
- проведение бракеража готовой продукции с записью в журнале по контролю за доброкачеством готовых блюд;
- проведение С-витаминизации готовой пищи;
- при необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 ч текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих воспитанников;
- осуществлять контроль приемки поступающих в учреждение пищевых продуктов, проверки наличия документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- контроль ежедневного вывешивания ежедневного меню в групповых ячейках, холле учреждения;
- проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

4. Экономиста Меламедову С. Н. назначить ответственным лицом за заключение договоров с поставщиками, планирование и распределение денежных средств на питание, в соответствии с договорами и контрактами. Качество продуктов и стоимость их в соответствии с договорными обязательствами между ДООУ и поставщиками, наличие необходимых документов, свидетельствующих о качестве продуктов питания, организацию замены некачественных продуктов на основании актов бракеражной комиссии и (или) приказов руководителя. За планирование финансирования питания детей на год, квартал, месяц с составлением и утверждением всех соответствующих документов, доведение контрольных и плановых сумм до сведения заведующего, кладовщика и медсестры для заключения договоров и составления основного циклического меню, ведение отчётности по расходованию средств на питание детей, расчётов затрат по питанию за год, квартал, месяц, в том числе на одного ребёнка, учёт источников финансирования, за работу с проверяющими финансово-хозяйственную деятельность учреждения по вопросам питания.

5. Кладовщика Лунину С. Д. назначить ответственным лицом за приём на ответственное хранение поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков, их выдачу в соответствии с меню-требованием на пищеблок, оформление заявок и согласование их с медсестрой для поставщиков, хранение документов, подтверждающих качество получаемых продуктов и сырья в течение 1 месяца после их списания, за передачу платёжных и учётных документов в МКУ МУЦ, ведение «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. Поваров Сергиенко Ж. Е. и Асюнькину О. Ю. – за получение продуктов питания и сырья от кладовщика, приготовление блюд для детей в соответствии с меню и технологией их приготовления, соблюдение норм закладки сырых продуктов в котёл и выхода готовой продукции, доведение объёма приготовленных блюд до каждого ребёнка, выполнение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 всеми работниками пищеблока, работу с проверяющими по качеству и технологии приготовления пищи.
7. Поварам Сергиенко Ж. Е. и Асюнькиной О. Ю. – строго соблюдать выход блюд; соответствие количества приготовленной пищи объёму и числу порций, указанных в меню-раскладке, температуру отпускаемой продукции;
  - нести персональную ответственность за закладкой основных продуктов путём контрольного взвешивания;



- строго соблюдать правила кулинарной обработки овощей и других продуктов, технологию приготовления пищи;
  - строго соблюдать санитарный режим на пищеблоке (наличие промаркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, и их хранение);
  - ежедневно отбирать и хранить 48 часов суточную пробу готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
  - не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды и вне графика;
  - применять для мытья посуды и дезинфекции, оборудования, помещений пищеблока, моющие средства, разрешённые правилами СанПиН.
8. Воспитателям возрастных групп обеспечить:
- организацию процесса кормления в детском саду (организацию дежурств детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребенка при приеме пищи, соблюдение питьевого режима, использование бутилированной воды)
  - доведение объема порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;
  - при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям;
  - требовать от работников пищеблока выдачи пищи на группу строго в соответствии с нормами питания;
  - информировать родителей об организации питания.
9. На помощников воспитателей возрастных групп возложить ответственность за:
- состояние промаркированной посуды для получения пищи с пищеблока, соответствие ее санитарно-гигиеническим нормам, систематическая (1 раз в неделю) генеральная обработка посуды;
  - соответствие количества пищи объему и числу порций;
  - получение пищи с пищеблока в соответствии с установленным графиком выдачи пищи и соблюдение графика питания детей по возрастным группам;
  - правильная утилизация пищевых отходов в соответствии с требованиями;
  - соответствие температуры горячих блюд при доведении их детям;
  - соответствие получаемой с пищеблока пищи промаркированной таре;
  - использование спецодежды и СИЗ для получения и раздачи пищи.
  - обучение детей совместно с воспитателями правилам сервировки и культуре приёма пищи;
10. Питание детей по возможности организовать посезонно. Установить для корректировки основного меню примерные сроки сезонов: осень, зима, зимне-весенний сезон, весна, лето, летне-осенний сезон.
11. Разработать Основное меню на 2 недели для детей 1-3 года, 3-7 лет, в соответствии с формой из приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, наименование блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах, масса порций и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ответственный – медсестра Слюсарева М. И.
12. Утвердить следующий график питания на 2022 год:  
Все группы (режим работы 12 часов) – пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
13. Утвердить следующий график выдачи продуктов с пищеблока на группы на 2022 год для детей по группам и в соответствии с возрастом:

| № группы, возраст детей | Завтрак | Второй завтрак | Обед  | Полдник | Ужин  |
|-------------------------|---------|----------------|-------|---------|-------|
| 2 (1-3 года)            | 08.20   | 10.25          | 11.50 | 15.20   | 18.20 |

|             |       |       |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1 (4-5 лет) | 08.20 | 10.25 | 11.55 | 15.20 | 18.20 |
| 3 (5-6 лет) | 08.25 | 10.25 | 12.10 | 15.20 | 18.20 |
| 5 (5-6 лет) | 08.25 | 10.25 | 12.10 | 15.20 | 18.20 |
| 6 (5-7 лет) | 08.25 | 10.25 | 12.00 | 15.20 | 18.20 |
| 4 (6-7 лет) | 08.30 | 10.25 | 12.20 | 15.20 | 18.20 |

14. Горячие блюда при доведении их детям должны иметь температуру в соответствии с технологическими картами.
15. Ответственным за отбирание суточной пробы готовой продукции назначить: поваров Сергиенко Ж. Е., Асюнькину О. Ю.
16. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществлять поварам Сергиенко Ж. Е., Асюнькиной О. Ю.
17. Ответственным за проведение инструктажа по отбиранию и хранению суточных проб назначить медсестру Слюсареву М. И.
18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий



Н. В. Сошникова

С приказом ознакомлены: 09.01.23

Медсестра



М. И. Слюсарева

Дата ознакомления: 09.01.23

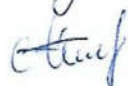
Кладовщик



С. Д. Лунина

Дата ознакомления:

Экономист



С. Н. Меламедова

Дата ознакомления: 09.01.23

Повар



Ж. Е. Сергиенко

Дата ознакомления: 09.01.23

Повар



О. Ю. Асюнькина

Дата ознакомления: 09.01.23

В дело № 01-08 за 2023 год

Делопроизводитель

З. С. Шамхалова

