

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад общеразвивающего вида №12 г.Курганиска  
муниципального образования Курганинский район

**ПРИКАЗ**

от 03.09.2024 г.

№ 85

**«Об организации питания в 2024-2025 учебном году»**

г. Курганинск

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, меню-требуванием, выполнении норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с «10-дневным меню для организации горячего питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом функционирования»;
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания согласно договора с муниципальным казенным учреждением «Центр снабжения и эксплуатации образовательных учреждений муниципального образования Курганинский район в лице директора Ивановой Татьяны Николаевны в соответствии с СанПином 2.3/2.4.3590-20:
- 2.1. Составлять меню-заказ на следующий день, указанного в меню.
- 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:  
-определять нормы на каждого ребенка, составляя норму выхода блюд;
- ставить подписи повара, принимающего продукты из кладовой, и директора МКУ ЦСЭ
- 2.3. Составлять меню-требувание для утверждения директором МАУ ЦСЭ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 часов текущего дня.
- 2.5. Контролировать выполнение средних - суточной нормы выдачи продуктов питания на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.
- 2.6. Заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка, за 10 дней.
- 2.7. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой продукции, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи.

2.8. Снимать пробы готовой продукции, применяя методику органолептической оценки пищи, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления продукции в бракеражном журнале готовых блюд.

2.9. Проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.

2.10. Контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, условия их хранения, принимать только качественные продукты, с отметкой в бракераже сырой продукции. Не принимать продукты без сопроводительных документов, с истеющим сроком хранения и признаками порчи.

2.11. Соблюдать выполнение контракта мунципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал

2.12. Контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи, правил при мытье посуды.

2.13. Проводить работу с родителями по вопросам организации питания в детском саду и дома.

2.14. Иметь следующую документацию:

- перспективное двухнедельное меню, утвержденное Роспотребнадзором,
- технологические карточки-раскладки;

- меню - требование;

- ассортимент основных продуктов питания;

- санитарные требования к содержанию пищеблока, столовой, кладовых;

- инструкцию по измерению объема блюд и по правилам кулинарной обработки

- продуктов;

- таблицы - отходов при холодной и горячей обработке продуктов;

- выход каш различной консистенции;

- объем порций для детей раннего и дошкольного возраста;

- содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность пищевых

- продуктов;

- потери при холодной и тепловой обработке;

- сроки хранения скоропортящихся продуктов;

- нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

**Журналы:** бракераж сырой продукции

- бракераж готовой продукции;

- контроль за закладкой основных продуктов питания;

- разделка сырой продукции;

- учета калорийности, проведения

- анализ выполнения натуральных норм питания.

### 3. Повару Демьяновой Е.Ю.:

3.1. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов:

- товарной накладной на каждый продукт питания, обращать внимание на соответствие

- номера сертификата, качественного удостоверения, обратная внимание на сроки

- реализации, сертификата на каждый продукт, номер ветеринарного свидетельства.

3.2. Принимать только качественные продукты без признаков порчи.

3.3. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, товарное соседство,

- проводить контроль за температурой в холодильных камерах и холодильниках.

3.4. Вести учет продукции после выдачи на пищеблок, дежурь соответствующие записи в журналах

3.5. Систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

3.6. Вести следующую документацию: книгу учета продуктов; заявки-требования;

журнал учета денежных средств; накладные; договора-контракты, заявки на поставку

продуктов; журнал учета питания детей; разделка сырой продукции; температурный

режим холодильного оборудования.

**4. Поварам Демьяновой Е.Ю. и Кастарновой Г.Н.:**

4.1. Производить закладку продуктов в соответствии с меню-требованием;

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи;

4.3. Производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по

графику, только после снятия пробы членом бракеражной комиссии, с обязательной

отметкой вкусовых качеств;

4.4. соблюдать условия хранения пищевых продуктов, производить контроль за

температурой в холодильниках;

4.5. не использовать в питании детей запрещенные блюда санитарными правилами;

4.6. не допускать в питании детей: не кипяченую воду; сметану;

4.7. исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго

соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю

пищеблока.

4.8. Строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих

средств;

4.9. Обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого

деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями

санитарных правил;

4.10. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары,

проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;

4.11. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в специальной одежде, с

подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский

осмотр.

**5. Помощникам воспитателя Хажковой Е.В., Аванесян М.А., Капитоновой Е.П.:**

5.1. Производить получение готовой продукции с пищеблока по весу

5.2. Соблюдать график выдачи по группам

5.3. Сервировать стол согласно возрастным группам

**6. Утвердить график приема пищи:**

Группа	1 завтрак	2 завтрак	обед	ужин
средняя группа	08.10	10.30	12.00	15.30
старшая группа	08.15	10.30	12.15	15.35
подготовительная группа	08.25	10.30	12.40	15.40

**7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:**

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

7.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения.

7.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДДУ и поставщика.

7.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым директором МКУ ЦСЭ меню не позднее 16.00 предшествующего дня указанного в меню.

8. Поварам Демьяновой Е.Ю., Кастарновой Г.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем приказу.

Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры или членов бракеражной комиссии.

9. Создать комиссию по снятию продуктов питания в кладовой в составе:  
 Маслова Н.Ю. - заведующей;

Костарнова Г.Н., Демьянова Е.Ю. – повара (в соответствии с графиком работы);  
 Медицинский работник, по приказу ЦРБ

Комиссия ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу

12. На пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

-инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд;

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

13. Работникам пищеблока запрещается: хранить личные продукты на рабочем месте; на рабочем месте раздвигаться и хранить личные вещи. Для этих целей предусмотрено специальное помещение.

14. Ответственность за организацию питания детей групп несут:  
 воспитатели Нерешенко И.Б., Бартош Е.В., Петросян Ж.А., Черепанова Ю.М. и помощники воспитателя Аванесян М.А., Капитонова Е.П., Хажокова Е.В.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ № 12

С приказом ознакомлены:

Кривобокова И.А.  
 Бартош Е.В.  
 Петросян Ж.А.  
 Нерешенко И.Б.  
 Черепанова Ю.М.

Хажокова Е.А.  
 Капитонова Е.П.  
 Аванесян М.А.  
 Демьянова Е.Ю.  
 Костарнова Г.Н.

