

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Центр развития ребёнка – детский сад № 113» г. Орска**

Адрес: Россия, 462432, Оренбургская область, г. Орск, Орский проспект, д.33 «а»
тел.(3537) 40-65-73, эл.почта: dsad113@mail.ru, ИНН 5616009514, КПП 561401001,
ОГРН 1025602077500

Приказ № 1

**« Об организации питания
в МДОАУ»**

от 10. 01. 2022 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольного возраста в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОАУ «ЦРР – д/с № 113» г. Орска в соответствии с правилами и нормами СП 2.4 3648-20, примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 и 12-ти часовым режимом пребывания в ДОУ, разработанным технологом Управления образования администрации г. Орска и заверенным заведующим МДОАУ «ЦРР – д/с № 113» г. Орска, которое является полноценным, разнообразным и сбалансированным по составу продуктов и полностью удовлетворяет физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 г.
2. Возложить ответственность на Троян Ю.Г. за:
 - 2.1. правильное составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе примерного 10-дневного меню с учетом норм, исходя из количества и возраста детей с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. в составе комиссии по организации питания в ДОУ за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать Комиссию по организации питания детей в ДООУ в составе: председатель комиссии: Курманова Г.Ж.

члены комиссии: представитель профкома учреждения - Никифорова М.А.

повар - Гапоненко А.В.

возложить на Комиссию:

3.1 ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;

3.2. контроль за выходом и выдачей готовых блюд;

3.3. за выполнение установленных правил технологии приготовления блюд;

3.4. контроль за соблюдением режима выдачи готовых блюд и режимом приема пищи на группах согласно возрастным характеристикам групп.

3.5. в целях организации контроля за закладкой основных продуктов в котлы организовать работу членов комиссии по питанию или дежурного администратора:

- понедельник – заведующий МДОАУ Горелова Т.А.

- вторник – Троян Ю.Г.

- среда – Гапоненко А.В.

- четверг – Никифорова М.А.

- пятница – Курманова Г.Ж.

Запись о проведенном контроле отражать в тетради, которая храниться у Троян Ю.Г.

4. Возложить ответственность на завхоза Троян Ю.Г. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

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

4.3. работу с поставщиками продуктов.

4.4. ежемесячную выверку остатков продуктов питания

5. Возложить ответственность на поваров: Черепанову О.Н., Гапоненко А.В. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов, выпечки, гарниров и т.д.;

5.3. совместное с завхозом и медсестрой выполнение составленного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.6. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели

Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 6.5. ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе:
- группа № 1 – воспитатель Симонова Ю.К. младший воспитатель Кошкина Н.Г.
- группа № 2 – воспитатель Ефремова А.А. младший воспитатель Коляда Т.А.
- группа № 5 – воспитатель Кулешова С.Р. младший воспитатель Манина Ю.А.
- группа № 7 – воспитатель Сайдашева Э.Ш. младший воспитатель Амантаева Д.Т.
- группа № 8 – воспитатель Петрова Е.Н. младший воспитатель Гомилко Ю.В.
- группа № 9 – воспитатель Буряк Н.М. младший воспитатель Смолькина Н.Я.
- группа № 10 – воспитатель Литвишко М.Н. младший воспитатель Бабич Н.В.
- группа № 11 – воспитатель Трофименко О.В. младший воспитатель Макеева Н.В.
7. Производить питание воспитанников учреждения согласно графика, утвержденного приказом руководителя МДОАУ.
8. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня.
9. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 10:00 ч.
10. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиками в лице экспедитора.
11. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ меню не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню.
12. Всем сотрудникам решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (по норме детей подготовительной группы)
- на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, питающихся в учреждении.
13. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.
14. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Топ

Горелова Т.А.

С приказом ознакомлены:

Альмухамбетова А.С.	<i>Альмухамбетова</i>	Трофименко О.В.	<i>Трофименко</i>
Амантаева Д.Т.	<i>Амантаева</i>	Черепанова О.Н.	<i>Черепанова</i>
Байдагулова У.Ю.	<i>Байдагулова</i>	Троян Ю.Г.	<i>Троян</i>
Буряк Н.М.	<i>Буряк</i>	Бобина А.Г.	<i>Бобина</i>
Бабич Н.В.	<i>Бабич</i>	Савина В.Ю.	<i>Савина</i>
Гапоненко А.В.	<i>Гапоненко</i>	Городник Т.А.	<i>Городник</i>
Гомилко Ю.В.	<i>Гомилко</i>	Смолькина Н.Я.	<i>Смолькина</i>
Дусембаева Ж.М.	<i>Дусембаева</i>	Сайдашева Э.Ш.	<i>Сайдашева</i>
Ефремова А.А.	<i>Ефремова</i>	Симонова Ю.К.	<i>Симонова</i>
Курманова Г.Ж.	<i>Курманова</i>	Петрова Е.Н.	<i>Петрова</i>
Кошкина Н.Г.	<i>Кошкина</i>	Никифорова М.А.	<i>Никифорова</i>
Кулешова С.Р.	<i>Кулешова</i>	Манина Ю.А.	<i>Манина</i>
Литвишко М.Н.	<i>Литвишко</i>	Макеева Н.В.	<i>Макеева</i>