

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
центр развития ребенка – детский сад № 8 г. Курганинска**

**Приказ**

От 10.09.23

№ 56

**Об организации питания детей в МАДОУ ЦРР № 8.**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу .

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания в возрасте от двух до трех лет, от трех до семи лет, посещающих дошкольные группы с 10,5 часовым пребыванием.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МАУ ЦСЭ Т.Н. Ивановой .

2. Возложить контроль за организацией питания на медсестру Белканову Т.В.,(в соответствии должностной инструкции Курганинской ЦРБ). кладовщика — Михайлову И.Н.( в соответствии должностной инструкции Курганинской МАУ ЦСЭ).

3 Ответственному за организацию питания медицинской сестре Белкановой Т.В.:

3.1 Строго вести документацию по питанию согласно Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4. Ответственному за составления меню – кладовщику Михайловой И.Н.:

4.1 Составлять меню – заказ на кануне предшествующего дня указанного в меню.

4.2. При составлении меню – заказ учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка , проставляя норму выхода блюд;
- норма питания определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце

списка;

- указывать в конце меню принятых позиций, ставят подписи сотрудники Курганинской МАУЦСЭ: кладовщик, повар принимающий продукты из кладовой, директор МАУ ЦСЭ.

4.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока – поварам, медицинской сестре, кладовщику - отвечающим за организацию питания и питьевого режима в учреждении:

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

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик МАУ ЦСЭ Михайлова И.Н. и поставщик.

5.3. Обнаруженные, некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями учреждения МАУЦСЭ и поставщика в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик МАУЦСЭ Михайлова И.Н. - материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщику Михайловой И.Н. проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности .

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором МАУЦСЭ меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требования, под роспись (повар).

5.7.В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради, ответственность за её ведение возлагается на медсестру Белканову Т.В.

5.8 Поварам производить закладку продуктов в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. Питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут ).( ответственные повара МАУЦСЭ Хлыстова В.С. , Занина А.Н.)

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. ответственные повара Хлыстова В.С., Занина А.Н., помощники воспитателей.

Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике .

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов ( не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 С на поваров МАУЦСЭ Хлыстову В.С., Занину А.Н ., кух.работчию Мищенко Т.Е.

6 .Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера ЦБ ОО \_\_\_\_\_
- воспитателя — Ароян С.В.
- зам.зав. по АХР – Белоцерковской О.В.
- медсестра — Белканова Т.В.

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

6.2.Кладовщику Михайловой И.Н. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ ОО.

6.3 Поварам МАУЦСЭ Хлыстовой В.С., Заниной А.Н.. строго соблюдать технологию приготовлению блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику:

- Мясо: мясо говядины – 7.30; кури – 8.30;
- Сливочное масло: завтрак – 7.30; обед - 11.00; полдник – 14.00;
- Сахар: завтрак – 7.30; обед - 10.30; полдник – 14.00
- Рыба : завтрак - 6.30; полдник – 13.30.
- Творог : полдник - 13.30
- Молоко: завтрак – 6.30; полдник – 13.30.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.00 – 8.25

2 завтрак 10.00 -10.25

Обед 11.30 – 11.55

Полдник 15.00 – 15.25

8. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) -8.00 – 9.00
- 2-й завтрак 10.00 – 11.00.
- обед 11.50 – 13.00.

- полдник 15.30 – 16.00.

9. 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
- огнетушитель

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

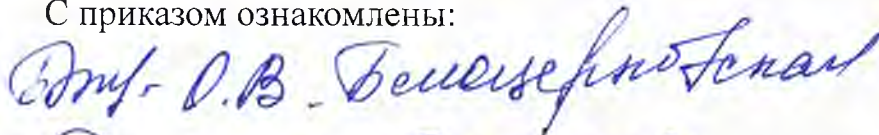
12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на контрактного управляющего зам.зав. по АХР Белоцерковскую О.В.

Заведующая



О.А.Куликова

С приказом ознакомлены:

 - О.В. Белоцерковская

 - О.В. Белоцерковская