

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 226»
г. Саратов

410019, г. Саратов, ул. 2 Магнитный проезд, д. 52 "А", тел.факс: (8452) 64-95-48,
e-mail: detsad.226@yandex.ru

ПРИКАЗ

09.01.2023 г.

№ 10

Об организации питания

На основании Федерального закона от 29.12.2012.года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п.15 ст.28), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09.01.2023 г. 5-разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Всем работникам ДОО строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение 1)

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение 2,3)

5. Назначить ответственным за организацию питания в МДОУ медицинскую сестру, Уткину Ольгу Николаевну.

6. Определить для ответственного за питание Уткину Ольгу Николаевну следующий круг функциональных обязанностей:

6.1. Осуществлять систематический контроль:

-за ведением табеля посещаемости детей в группах;

-за графиком закладки продуктов;

-за графиком выдачи готовых блюд;

-за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

-за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

-за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

-за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

-за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

-за наличие картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

-нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

-изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МДОУ;

-в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

6.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Ежедневно в 08.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

6.5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания

7. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. Врачу, Ампилоговой Г. Д., своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Завхозу, Набиевой С. Т.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

10. Назначить ответственным за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания Н. Светлану Т., завхоза.

11. Набиевой С.Т., завхозу, осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

12. Работникам пищеблока поварам Мусатовой Н. П., Рустамовой М. Г. кызы, Катиной Н.С., кухонным рабочим, Лебедевой А. С., Резаевой О. А.:

- работать только по утвержденному заведующим МДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда.
14. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ _____

Е.В. Цаплина



С приказом ознакомлены:

Адамиди Т.А.
 Аксенова Л.А.
 Алянова А.М.
 Ампилогова Г.Д.
 Болтаевская А.Я.
 Боус Е.П.
 Варфоломеева С. А.
 Варфоломеева С.В.
 Волкова И.В.
 Гусева И. В.
 Жукова А.В.
 Зайцева О. П.
 Звягинцева И.В.
 Иванова Т. С.
 Казинцева Е. В.
 Калашникова А.А.
 Колоколова Е.Е.
 Лебедева А. С.
 Акишина И. Н.
 Катина Н.С.
 Гришанова М. А.
 Егорова О. В.
 Жакупова Э.А.
 Макарова А.А.
 Маркелова Т.А.

[Handwritten signatures in cursive script, corresponding to the list of names on the left.]

Мамедова В.Э.
 Маслякова И. Г.
 Мусатова Н.П.
 Мынкова Е.Г.
 Набиева С. Т.
 Насенкова К.А.
 Неволина С.А.
 Резаева О. А.
 Реченская Н. Ю.
 Реченский А.П.
 Рогова Е.Ф.
 Россова М. В.
 Рустамова М. Г.
 Симонова Н. В.
 Уткина О.Н.
 Павленкова Е.Н.
 Рашидова А. Ш.
 Федорова Е. В.
 Царева А. И.
 Ягудина А.Ж.

[Handwritten signatures in cursive script, corresponding to the list of names on the right.]

Приложение 1
к приказу № 10
от 09.01.2023 г.
по МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 226»



Утверждаю:
Заведующий
МДОУ "Детский сад
комбинированного
вида № 226"

 Е.В. Цаплина

График закладки основных продуктов

Продукты	Время			
	завтрак	обед	полдник	ужин
Масло сливочное	7.00-8.00 8.10-8.30	10.00-11.00	12.00	16.00
Сахар	7.40	9.00	12.00	16.00
Мясо		6.00; 9.30		
Сыр	7.40			
Рыба				15.40
Яйцо	7.00	9.00	12.00	15.30
Сметана		11.00		16.00
Творог	7.00			16.00
Мясо птицы		8.00-9.30		

Приложение 2
к приказу № 10
от 09.01.2023г.
по МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 226»

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 226»
«09» 2023 г.
Е.В. Цаплина



ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД (выдача пищи с пищеблока)

Возрастная группа	Завтрак	2 Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Младшая 1 группа	8.10	10.00	11.20	15.00	16.15
Младшая 2 группа	8.10	10.00	11.20	15.00	16.15
Средняя группа	8.15	10.00	11.30	15.00	16.20
Старшая группа	8.15	10.05	11.45	15.00	16.20
Подготовит. группа	8.20	10.10	11.50	15.00	16.25
Старшая логопедич. группа	8.15	10.05	11.45	15.00	16.20
Подготовит. логопедич. группа	8.20	10.10	11.50	15.00	16.25

Приложение 3
к приказу № 10
от 09.01.2023г.
по МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 226»



«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 226»
« 29 » 01 2023 г.
Е.В. Цаплина

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД (выдача пищи с пищеблока)

Возрастная группа	Завтрак	2 Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Разновозрастная группа	8.15	10.00	11.30	15.00	16.20
Старшая группа	8.15	10.05	11.45	15.00	16.20
Подготовит. группа	8.20	10.10	11.50	15.00	16.25