

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4»
города Воткинска Удмуртской Республики**

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
32-ос	09 января 2025 года

**ПРИКАЗ
Об организации питания
в Учреждении**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с Уставом дошкольного образовательного учреждения и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать 4-х разовое питание в Учреждении, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1. Возложить ответственность на медицинскую сестру Бякову Е.В. (или лицо её заменяющее), согласно должностной инструкции при проведении контроля за:
 - 1.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 1.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей выписки из меню - требования и рекомендованного набора продуктов детям с выходом готового блюда;
 - 1.3. В составление ежедневного меню – требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием блюд для разного возраста и стоимости детодня;
 - 1.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 1.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом (по назначениям лечащего врача);
 - 1.6. Контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 1.7. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда, непосредственно перед раздачей пищи (с согласия родителей);
 - 1.8. Контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 1.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, оценка готовых блюд и реализация их к выдаче;
 - 1.10. Ежедневный набор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - 1.11. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 1.12. Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока и помещений Учреждения, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:
 - заведующий Учреждением – Вдовина А.А. (или лицо её заменяющее)
 - повара (посменно) – Меркушева О.В., Диомидовская А.С. (или лицо их заменяющее);

- медсестра (согласно должностной инструкции) – Бякова Е.В. (или лицо её заменяющее);
- Казанцева О.А. Иванова З.Х, согласно графику работы.

3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за:

- контроль и закладку в котел продуктов питания;
- своевременное заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

5. Возложить ответственность на кладовщика Мерзлякову Елену Михайловну (или лицо ее заменяющее) за:

- 5.1. бесперебойную работу холодильно- технологического оборудования;
- 5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.3. работу с поставщиками продуктов питания;
- 5.4. хранение продуктов в складских помещениях;
- 5.5. своевременное составление заявок на поставку продуктов питания и ведение

документации.

6. Возложить ответственность на поваров Меркушеву О.В., Диомидовскую А.С.. (или лицо их заменяющее) за:

- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологий приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями действующего СанПиН;
- 6.3. составление разнообразного меню совместно с делопроизводителем и медсестрой;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы и контроля температуры блюд на линии раздачи;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 6.6. выдавать готовую пищу согласно графику выдачи готовой продукции, утвержденным заведующим, согласованным с медсестрой.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 7.2. соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасного качества питьевой воды.

8. На делопроизводителя, Багаув Елену Анатольевну (или лицо её заменяющее) возложить обязанности за:

- 8.1. написание ежедневного меню – требования, согласно десятидневному меню, утвержденного заведующим Учреждением;
 - 8.2. написание ежедневного меню – требования в соответствии с количеством детей, отмеченных в таблице посещаемости;
 - 8.3. соблюдение норм питания;
 - 8.4. своевременную сдачу меню – требования в МКУ ЦУиО (два раза в неделю);
 - 8.5. написание выписки из меню – требования на каждый день с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы пропорции, калорийности порции и стоимостью питания на день на одного ребенка;
 - 8.6. прописывать в меню – требования № рецептуры с выходом готового блюда;
9. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:
- 9.1. получение пищи только в специальной посуде с маркировкой блюда;
 - 9.2. на каждое блюдо иметь подписанную (промаркированную) тару;
 - 9.3. получать готовую пищу, согласно графику выдачи готовой продукции, утвержденным заведующим, согласованным с медсестрой.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:

А.А. Вдовина

