

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 78»
(Детский сад № 78)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от 01.09.2024 № 141

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в Детском саду № 78 возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и 10 – дневным меню.

2.1. При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- 2.2. меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим Детским садом;

2.3. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу;

2.4. вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал учета температуры в холодильниках, журнал учета влажности, картотеку блюд по меню.

3. Утвердить график приема пищи:

8.00 – 8.20	Завтрак
11.30 -12.10	Обед
15.30 -16.00	Полдник

4. Утвердить график выдачи пищи на пищеблоке (приложение № 1).
5. Утвердить график набора кипяченой воды (приложение № 2)
6. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Скурихину Т.Н.
7. Кладовщикам:
 - 7.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 2-недельного меню;

- 7.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов;
- 7.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
- 7.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями;
- 7.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
- 7.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню–раскладкой;
- 7.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
8. Поварам:
 - 8.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
 - 8.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
 - 8.3. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
 - 8.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи пищи;
 - 8.5. строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 3).
9. Возложить ответственность на повара:
 - 9.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 9.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 9.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 9.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
10. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
11. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
12. Создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
13. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, младший воспитатель (помощник воспитателя).
14. Младшим воспитателям, помощникам воспитателя:
 - 14.1. строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
 - 14.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
 - 14.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
 - 14.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 14.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд;
 - 14.6. дежурство воспитанников в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
 - 14.7. производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
15. Воспитателям групп:
 - 15.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
 - 15.2. продолжать ведение табеля посещения ДООУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок.

16. В течение учебного года проводить плановые, целевые методические мероприятия с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроя. Ответственный – заместитель заведующего по ВМР Бабушкину Е.В.
17. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
18. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы (приложение № 4).
19. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий Детским садом № 78



М.А.Слободчикова

Приложение № 1
к приказу заведующего
Детским садом № 78 от
01.09.2024 № 141

График выдачи пищи
(1 корпус)

Группа	1 завтрак	Обед	Полдник
<i>группа раннего возраста «Гномики» (1-3 года)</i>	8.00	11.30	15.30
<i>старшая группа «Солнышки» (5-6 лет)</i>	8.10	11.55	15.50
<i>старшая группа «Семицветик» (5-6 лет)</i>	8.15	12.00	15.55
<i>подготовительная группа «Непоседы» (6-7 лет)</i>	8.20	12.05	16.00

График выдачи пищи
(2 корпус)

Группа	1 завтрак	Обед	Полдник
<i>Группа раннего возраста (разновозрастная) «Василек» (1-3 года)</i>	8.00	11.40	15.30
<i>Вторая младшая группа «Ромашка» (3-4 лет)</i>	8.05	11.50	15.45
<i>Старшая группа «Колокольчик» (5-6 лет)</i>	8.10	12.00	15.55
<i>Подготовительная группа «Незабудка» (6-7 лет)</i>	8.15	12.10	16.00

Приложение № 2
к приказу заведующего
Детским садом № 78 от
01.09.2024 № 141

График набора воды

07.00 - 7.30 (воспитатель)

10.00 – 10.30 (младший воспитатель, помощник воспитателя)

13.00 – 13.30(младший воспитатель, помощник воспитателя)

16.00 – 16.30(младший воспитатель, помощник воспитателя)

Приложение № 3
к приказу заведующего
Детским садом № 78 от
01.09.2024 № 141

График закладки продуктов

Блюдо	Закладываемые продукты	Время
Завтрак		
Каша, макароны, омлет	Сахар	6.30-7.00
	Масло сливочное	6.45, 8.00
	Яйцо	6.00-7.00
Обед		
1 блюдо	Мясо птицы	8.00-8.30
	Мясо говядины (фрикадельки)	9.30
	Рыбные консервы	10.30
	Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки	9.30-10.30
2 блюдо (гарнир)	Сливочное масло	10.30
Мясное блюдо	Полуфабрикаты (котлета, рулет, биточки)	9.30-10.00
	Рагу, плов, мясо в запеканку, бефстроганов	8.30-9.00
3 блюдо	Сахар	10.00-10.30
Полдник		
Запеканки	Творожная масса	14.30-15.00
	Масло сливочное	15.00
Рыбные блюда	Полуфабрикаты (котлеты, тефтели), нарезанная рыба	14.00-15.00
Гарнир	Масло сливочное	15.00
3 блюдо	Сахар	15.15

Приложение № 4
к приказу заведующего
Детским садом № 78 от
01.09.2024 № 141

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед.работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Кладовщики	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий хозяйством	Контрольза: 1. правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке; 2. выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока; 3. соблюдением сан.-эпид. режима.	Систематически
5.	Зам. зав. по ВМР	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Комиссия	1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой. 2. Выполнение норм выхода порций.	Внезапные проверки (не реже 1 раза в неделю)
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно