

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №18 «Виктория»
муниципального образования город-курорт Анапа**

П Р И К А З

«09» января 2025 года

№ 02/1-О

г. Анапа

**Об организации питания воспитанников
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в ДОУ 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).
3. Заместителю заведующего Матвеевой Анне Валерьевне:
 - Утвердить график закладки основных продуктов.
 - Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
 - Утвердить график питания детей в группах.
 - Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
 - Утвердить План работы Совета по питанию на 2024 г.
 - Утвердить положение по организации питанию.
4. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне, фельдшеру Никиян Тамаре Александровне, 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 ДООУ;
- в меню ставить подписи кладовщика, шеф-повара, фельдшера, принимающих продукты из склада.

4.1. Представлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных группах.

5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, в соответствии с поданными сведениями о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись;
- 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.

6. Старшим воспитателям Дубовик Татьяне Анатольевне, Гордеевой Евгении Александровне:

- осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
7. Заместителю хозяйством Прохоровой Наталье Владимировне:
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
8. Шеф-повару Новиковой Ирине Васильевне назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - вести необходимую документацию;
 - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
9. Работникам пищеблока, кладовщику, кухонным рабочим:
- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, 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;
 - раздеваться в специально отведенном месте.

10. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб:
- ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на фельдшера Никиян Т.А.
 - Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
11. Продолжать работу бракеражной комиссии в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на шеф-повара Новикову И.В.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по технике безопасности;
 - должностные инструкции поваров, кух.рабочих;
 - инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд и объемы;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - бракеражный журнал;
 - журнал «Здоровья работников пищеблока»;
13. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
14. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.
15. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя заведующего Матвееву Анну Валерьевну.

Заведующий



Т.В. Громыко