

**Федеральное государственное  
бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад № 258»  
(ФГБДОУ «Детский сад № 258»)**

**ПРИКАЗ**

09.01.2023

№ 16- ОД

*«Об организации питания в ФГБДОУ «Детский сад № 258»*

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ФГБДОУ «Детский сад № 258» (далее ДОУ) в 2023 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с Перспективным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и 3-х до 8 лет, посещающих ДОУ с 12-и часовым режимом функционирования.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-
3. Утвердить:
  - График закладки продуктов питания (приложение 1);
  - График выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение 2)
  - График еженедельных уборок на пищеблоке (приложение 3)
  - Инструкцию по мытью кухонного инвентаря) (приложение 4)
4. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. При составлении меню учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
  - норму питания сотрудников определять соответственно норме питания детей;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
  - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
  - ставить подписи завхоза, повара, принимающего продукты из кладовых и заведующей.
  - представлять меню для утверждения заведующей до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.15 час.
  - Ежедневно до 07.30 утра вывешивать меню на специальном стенде на пищеблоке и в приемных возрастных групп.
6. Возложить на воспитателей и помощников воспитателей гру

персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующей:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие хлебных индивидуальных и бумажных салфеток, 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;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости с крышкой;
- соблюдать пищевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке.

7. Старшему воспитателю Бреславец Ю.В.:

- своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- строго следить за правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания.

8. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Гросс Татьяну Александровну.

9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

9.1. Поварам Гросс Т.А, Нургалеевой С.Х. разрешается работать только по утвержденному меню.

9.2. Завхоз Федулина А.И. несет ответственность за своевременность доставки и приема продуктов в ДОУ, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков.

9.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ответственным лицом за приемку продуктов питания по ДОУ и поставщиком в лице экспедитора.

9.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Федулиной А.И., как материально-ответственное лицо.

10. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Денисова Е.В., воспитателя;
- Бреславец Ю.В., председателя ПК;
- Беленок О.В., заведующей.

Возложить на бракеражную комиссию снятие пробы и записи в специальном



бракеражном журнале «Готовой пищевой продукции», оценки готовых блюд разрешения их к выдачи, ответственность за контроль и качество приготовленных блюд.

11. Поварам Гросс Т.А, Нургалеевой С.Х. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить утвержденному руководителем меню.

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

- Ключевой С.В., главного бухгалтера;
- Бреславец Ю.В., председателя ПК;
- Беленок О.В., заведующей.

13. Заведующему хозяйством Федулиной А.И. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Ключевой С.В.

14. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников калькулятора Гросс Т.А.

15. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток.

16. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи.

17. Возложить ответственность на калькулятора Гросс Т.А. за:

- составление Перспективного 10-ти дневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет, ежедневное меню-требования установленного образца;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- составлению приложения к имеющемуся перспективному меню заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов, для детей с пищевой аллергией, на основании представленных родителями (законными представителями) документов подтверждающих наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания. (Приложение список детей)
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи; ежедневное проведение С-витаминизации третьего блю

непосредственно перед раздачей; контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение.

18. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Федулину А.И. за:

18.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

18.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и срок реализации; работу с поставщиками продуктов.

18.3. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

19. Возложить ответственность на поваров Гросс Т.А., Нургалееву С.Х. за:

19.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

19.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

19.3. совместное с завхозом и калькулятором составление разнообразного меню;

19.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

19.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

20. Возложить ответственность на воспитателей за:

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

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая



О.В. Беленок