



Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 14 «Дельфин» комбинированного вида
г. Новотроицка Оренбургской области»
(МДОАУ «Детский сад № 14»)

ПРИКАЗ

09.01.2025

г. Новотроицк

№ 1-од

Об организации питания детей в МДОАУ № 14
на 2025год.

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания, охраны и укрепления их здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приказываю:

1. Организовать 4-разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования и 5-разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом функционирования за счет субсидий, определенных в плане финансово-хозяйственной деятельности учреждения.
2. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду и взаимодействие всех служб по организации питания на повара Мажарцеву С.В.
3. Мед сестре Долговой Е.А. осуществлять систематический контроль за приготовлением пищи, а именно:
 - графиком закладки продуктов питания
 - графиком выдачи готовых блюд
 - содержанием пищеблока, оборудования, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПин
 - поступлением продуктов питания, в случае недовоза продуктов питания своевременное оформление соответствующей документации и составления акта
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями.При обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщать руководителю или дежурному администратору
 - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.
 - контролировать и требовать от работающих на пищеблоке: соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, осуществление ежедневного отбора суточных проб готовой продукции, хранение их в течении 48 часов (не считая выходных) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 С.
 - вести табель посещаемости детей и отчетную документацию в соответствии с требованиями (тетрадь учета количества детей по дням и группам).
 - проводить витаминизацию третьих блюд. На время отсутствия медсестры возложить ответственность за витаминизацию на заведующего хозяйством Дегтерева Е.А.

4. Работникам пищеблока:
 - не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке
5. Иметь на пищеблоке:
 - картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню
 - инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещения, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии в СанПин
 - журнал здоровья работников пищеблока
 - медицинскую аптечку
 - график закладки продуктов
 - график выдачи готовых блюд
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо
 - посуду с указанием объема
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 - журнал бракеража готовой пищи
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
 - журнал измерения относительной влажности и температуры воздуха на складе сыпучих продуктов.
6. Заведующему хозяйством Дегтерева Е.А.
 - своевременно, не позднее 5 (пяти) рабочих дней подавать заявку на поставку продуктов питания
 - при изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки
 - в случае обнаружения нарушений качества продуктов незамедлительно составлять претензионный акт с участием членов комиссии по контролю за питанием и отправлять поставщику.
7. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи для воспитанников, закладки основных продуктов, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы, утвердить:
 - состав бракеражной комиссии (приложение № 1)
 - график закладки основных продуктов (приложение № 2)
 - график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 3)
8. Старшему воспитателю Уткиной И.Н.
 - своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей
 - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.
9. Воспитателям групп и младшим воспитателям:
 - строго следить за правильной сортировкой стола, доведения до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этики приема пищи. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
10. Возложить персональную ответственность на воспитателей и на младших воспитателей:
 - за организацию питания воспитанников в каждой группе
 - за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в ДОО с фактическим присутствием детей, работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), наличием справки о состоянии здоровья после отпуска.
 - выполнение графика получения готовых блюд на пищеблоке.

График закладки продуктов на пищеблоке в МДОАУ «Детский сад №14»

Время	Мероприятие
6:00	Закладка молока в кашу и третье блюдо
6:15	Закладка мяса в первое блюдо
6:20	Закладка мяса во второе блюдо (жаркое, плов, рагу)
6:30	Куры на первое блюдо отварные
6:40	Закладка крупы, сахара в кашу
6:50	Закладка сухофруктов на компот
7:00	Закладка на третье блюда (какао, кофейный напиток, чай) и сахар
7:20	Закладка сливочного масла в кашу
8:00	Раздача завтрака
9:00	Закладка продуктов на первое блюдо
9:15	Приготовление третьего блюда (кисель, чай)
9:20	Закладка продуктов на второе блюдо
9:30	Приготовление котлетной массы
9:40	Приготовление второго блюда (формовка котлет, тефтелей)
10:00	Разделка птицы для первого и второго блюда
10:10	Закладка круп во второе блюдо
10:40	Замес теста
10:50	Закладка сливочного масла в крупы второго блюда
11:20	Раздача обеда
13:00	Выпечка и приготовление полдника
15:15	Раздача полдника