

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 9 «МЕТЕЛИЦА»
(МБДОУ № 9 «Метелица»)**

П Р И К А З

10.06.2024

№ ДС9-11-191/4

г. Сургут

Об организации питания
в 2024-2025 учебном году

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32), положением об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 9 «Метелица» (далее - учреждение), в целях организации сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля питания в учреждении в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание воспитанников в учреждении.
2. Назначить ответственным за организацию питания воспитанников Прохорову Р.К., шеф-повара.
3. Возложить ответственность на шеф-повара за:
 - разработку 10-ти дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
 - контроль своевременности выдачи готовых блюд в соответствии с графиком;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены при отсутствии основных продуктов;
 - контроль за соблюдением кулинарной обработки продуктов;
 - ежедневный контроль за проведением С-витаминизации третьего блюда;
 - контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
 - ведением ежемесячного подсчета ингредиентов и калорийности пищи;

- контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды их обработкой, хранением маркировкой и правильным использованием по назначению;

- контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока санитарногигиенических правил и норм;

- контроль за своевременным прохождением работниками пищеблока обязательных медицинских осмотров;

- хранением, маркировкой, обработкой и правильным использованием по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- соблюдением технологии приготовления блюд;

- соблюдением графика закладки продуктов (Приложение 1);

- ведение учетной документации по установленной форме;

- соблюдением времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- выдачу готовой продукции согласно меню-требования.

- по предоставлению меню – требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню, до 14.00 ч.

- за возврат и добор продуктов в меню-требование оформленного не позднее 09.30 ч. текущего дня;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4. Возложить ответственность на Левкину А.А., кладовщика за:

- поступление сертифицированных продуктов высокого качества;

- оформлением соответствующих актов при недовозе продуктов или поступлении продуктов низкого качества;

- своевременность составления заявок на продукты и ведение учёта прихода и расхода продуктов питания, корректировку заказов и ведение соответствующей документации;

- обеспечение правильного хранения продуктов питания;

- соблюдение сроков реализации продуктов;

- соблюдение товарного соседства при хранении продуктов;

- своевременную выдачу продуктов на пищеблок и хранение их только в специально предназначенной таре.

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки продуктов питания в котел.

6. Возложить ответственность на Карпову О.А., заместителя заведующего по УВР за:

- организацию питания в группах;

- соблюдением графика выдачи пищи (Приложение 2);

- соблюдение норм при раздаче пищи;

- проведение мероприятий, направленных на формирование у детей навыков культуры питания;

- проведение контроля за организацией питания в группах в соответствии с планом внутреннего и производственного контроля.

6. Возложить ответственность на Москвич З.И., заместителя заведующего по АХР, за:

- исправность технологического оборудования;
- своевременное проведение профилактических осмотров оборудования и своевременный вызов мастера для ремонта оборудования;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами работников пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН.

7. Возложить ответственность при организации питания на воспитателей дошкольных групп за:

- ежедневное размещение в уголке для родителей меню с указанием выхода блюд, стоимости меню;
- своевременное принятие пищи детьми в соответствии с режимом дня;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков культуры еды и самообслуживания у детей, правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах.

8. Возложить ответственность при организации питания на младших воспитателей за:

- получение пищи в соответствии с графиком выдачи готовой продукции;
- организацию питьевого режима в группах;
- соблюдение санитарных правил и качественное мытье, обработку посуды соответствующими дезинфицирующими растворами;
- своевременную замену битой посуды;
- соблюдение санитарного и санитарно-эпидемиологического режима в группе при организации питания;
- соблюдение сервировки стола в соответствии с меню.

9. Возложить функции осуществления внутреннего контроля за организацией питания в учреждении (Приложение 3).

10. На сайте учреждения регулярно пополнять разделы для родителей и педагогов по организации питания дошкольников. Ответственность за своевременное заполнение соответствующих разделов сайта возложить на Карпову О.А., заместителя заведующего по УВР.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Подписано электронной подписью

Сертификат:
2557CF4B8E2CC5B73B6DD1181BA6104D
Владелец:
Пузыренко Ирина Михайловна
Действителен: 23.08.2023 с по 15.11.2024

И.М. Пузыренко

**График выдачи пищи
на 2024-2025 учебный период (холодный период)**

№ п/п	Группа	Завтрак	Сок, фрукты	Обед	Полдник	Ужин
1	Группа раннего возраста от 1,5 до 2 лет «Матрёшка»	08.00	09.45	11.50	15.00	16.58
2	Группа раннего возраста от 2 до 3 лет «Карусель»	08.02	09.46	11.52	15.01	16.59
3	Группа раннего возраста от 2 до 3 лет «Ладушки»	08.04	09.47	11.54	15.02	17.00
4	Группа младшего дошкольного возраста от 3 до 4 лет «Кораблик»	08.06	09.48	11.56	15.03	17.01
5	Группа младшего дошкольного возраста от 3 до 4 лет «Сказка»	08.07	09.49	11.58	15.04	17.02
6	Группа среднего дошкольного возраста от 4 до 5 лет «Росинка»	08.09	09.50	12.00	15.05	17.03
7	Группа среднего дошкольного возраста от 4 до 5 лет «Капелька»	08.11	09.51	12.02	15.06	17.04
8	Группа среднего дошкольного возраста от 4 до 5 лет «Югорка»	08.13	09.52	12.12	15.07	17.05
9	Группа среднего дошкольного возраста от 4 до 5 лет «Полянка»	08.15	09.53	12.14	15.08	17.06
10	Группа старшего дошкольного возраста от 5 до 6 лет «Дельфин»	08.17	09.54	12.16	15.09	17.07
11	Группа старшего дошкольного возраста от 6 до 7 лет «Звездочка»	08.19	09.56	12.18	15.10	17.08
12	Группа старшего дошкольного возраста от 6 до 7 лет «Семицветик»	08.21	09.57	12.20	15.11	17.09
13	Группа старшего дошкольного возраста от 6 до 7 лет «Ромашка»	08.23	09.58	12.23	15.12	17.10

График закладки продуктов
питания на пищеблоке

Время	Продукты
5.40	Молоко
7.30	Открыть пачки масла
7.45	Масло опустить в кашу
8.00	Мясо в бульон
9.30	Масло растительное + масло сливочное в пассировку овощей
9.30	Второе блюдо (мясо, яйца, сахар в третье блюдо)
10.30	Тесто на полдник
11.00	Сметана в первое блюдо
11.00	Сливочное масло гарнир
11.30	Тесто на ужин, масло, яйцо, сахар, молоко.
12.00	Печень, рыба на ужин
13.30	Творог из пачек
15.30	Сахар, молоко в третье блюдо