

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с. Новенькое
Ивнянского района Белгородской области**

ПРИКАЗ

01. 09.2022 г.

№ 80

**Об организации питания воспитанников
в 2022/2023 учебном году**

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13.» Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МБДОУ детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» питание воспитанников 2022/2023 учебном году в соответствии с десятидневным меню, утверждённым заведующим МБДОУ.

2. Установить в 2022/2023 учебном году кратность приёма пищи в группах с режимом пребывания 10,5 часов – четырёхразовое питание.

3. Утвердить график работы пищеблока ДОУ:

Первая смена с 7 час. 00 мин. – 14 час. 00 мин.

Перерыв 1 смены с 12 час. 00 мин. – 13 час. 00 мин.

Вторая смена с 9 час. 00 мин. – 16 час. 00 мин.

Перерыв 2 смены с 13 час. 00 мин. – 14 час. 00 мин.

4. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке ДОУ:

07.00 — молоко

07.30 — 07.45 — крупа, сахар в кашу;

08.00 — масло для завтрака;

08.10 — мясо (куры);

09.00 — 10.10 — продукты в первое блюдо;

10.30 — сахар в третье блюдо;

11.30 — масло сливочное во второе блюдо;

13.00 — продукты для полдника

5. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока ДООУ:

Режимный момент	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности до 3 лет	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности от 3 лет до 5 лет	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности от 5 до 7 лет
завтрак	8.35.	8.25.	8.20
2 завтрак	9.50	9.50	10.50.
обед	11.30	11.30	12.05.
полдник	15.20.	15.25	15.10.

6. Утвердить график приема пищи в ДООУ:

Группы	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Разновозрастная группа детей младшего возраста	8.40-8.55	10.00	11.45-12.20	15.30-15.45
Разновозрастная группа детей среднего возраста	8.30-9.00	10.00	12.10-12.35	15.40-16.00
Разновозрастная группа детей старшего возраста	8.35-8.45	11.00	12.20-13.00	15.25-15.40

7. Утвердить график получения кипяченной воды по группам:

Количество смен воды	Время получения
1	08.00ч
2	10.00ч
3	12.00ч
4	16.00ч

7.1. Помощникам воспитателя, воспитателям обеспечивать своевременное получение и смену питьевой воды на группы:

- разновозрастная группа общеразвивающей направленности раннего возраста до 3 лет Реутова Е.В., Евдотьева Н.С., Кулешова П.И.;
- разновозрастная группа общеразвивающей направленности от 3 до 5 лет Кузнецова Т.Г., Евдотьева Н.С., Осетрова О.А.;
- разновозрастная группа общеразвивающей направленности от 5 до 7 лет – Новикова А.Ф., Болгова И.В., Микова Т.В.

8. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ в течение года предоставлять ответственному за организацию питания Тихоновой Н.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.

9. Ответственному за питание Тихоновой Н.В. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- регулярное проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений участков с младшим обслуживающим персоналом;
- проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
- соблюдение сотрудниками ДОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней.
- своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;
- ежедневно информировать родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией

результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

- контролировать наличие санитарноэпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в ДОО. Не допускать к приему в ДОО пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

10. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт - возврата, который подписывают члены бракеражной комиссии и представитель поставщика.

11. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

12. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.

13. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих приготовление пищи санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

14. Меню предоставлять заведующему на утверждение накануне дня указанного в меню.

15. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

16. В связи с отсутствием места для хранения на пищеблоке скоропортящихся продуктов (яблоки, яйца и т.д.) запретить выдачу этих продуктов заранее, выдавать утром текущего дня согласно меню.

17. Систематически проводить сверку остатков продуктов питания.

18. Работникам пищеблока соблюдать следующие требования:

- строго соблюдать правила технологической обработки и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, уборку пищеблока проводить согласно графику.
- ежедневно проводить влажную уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, протирание подоконников.
- еженедельно проводить:

понедельник - мытье стен,

20. Ответственность за ведение журнала санитарного состояния пищеблока возлагается на Тихонову Н.В.

21. Приготовление пищи осуществлять строго по меню, запрещается вносить исправления или изменения в утверждённое заведующим меню.

22. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

23. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение на поваров Ковтанюк О.А., Голозубову Т.И.

-суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.

-пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

-посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

-проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике.

24. Осуществлять контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале по состоянию.

25. Сбор отходов, появившихся в результате приготовления пищи на пищеблоке, остатки пищевых продуктов осуществлять в специально отведенную и промаркированную емкость.

26. Ответственность за % отходов при разделке мяса, рыбы возложить на поваров Голозубову Т.И. и Ковтанюк О.А.

27. Ответственность за утилизацию пищевых отходов возложить на подсобного рабочего по кухне Тихонову Н.В.

28. Вывоз отходов производить на основе договоров с Ивнянским МУП

«Управляющая компания ЖКХ» на оказание коммунальных услуг.

29. Принять к сведению, что вывоз отходов производится по воскресеньям с 17.00 по 18.00ч.

30. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- правила эксплуатации оборудования;
- медицинскую аптечку;
- меню-требуемое на текущий день;
- технологические карты приготовления блюд;
- график работы пищеблока;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- график приема пищи в ДОУ;
- график выдачи кипяченой воды;
- нормы готовых блюд;
- суточные пробы за двое суток,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд,
- журнал санитарного состояния пищеблока,
- журнал здоровья.

31. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- разновозрастная группа детей до 3-х лет - воспитатель Реутова Е.В., Евдотьева Н.С., помощник воспитателя Кулешова П.И.
- разновозрастная группа детей от 3-х до 5-ти лет: воспитатель Кузнецова Т.Г., Евдотьева Н.С., помощник воспитателя Осетрова О.А.
- разновозрастная группа детей от 5-ти до 7-ми лет – воспитатель Новикова А.Ф., Болгова И.В., помощник воспитателя Микова Т. В.

32. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания на 2022-2023 учебный год.

33.Общий контроль за организацией питания, контроль состояния здоровья работников пищеблока оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Солнышко»



С.Г. Болгова

С приказом ознакомлен(ы):

Ермонов Н. В.	<i>[Signature]</i>
Резцова Е. В.	<i>[Signature]</i>
Михайлова Т. В.	<i>[Signature]</i>
Куршова Л. В.	<i>[Signature]</i>
Якубенко И. М.	<i>[Signature]</i>
Болгова Н. В.	<i>[Signature]</i>
Евдокимов Н. С.	<i>[Signature]</i>
Осетрова О. А.	<i>[Signature]</i>
Полухина Т. М.	<i>[Signature]</i>
Коваленко О. А.	<i>[Signature]</i>
Голованова А. Ф.	<i>[Signature]</i>