

Российская Федерация  
Республика Адыгея  
Администрация муниципального образования «Город Майкоп»  
Комитет по образованию  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 53 «Клубничка»

ПРИКАЗ

от 31.08.2022г

№ 108

**Об организации питания воспитанников и работе пищеблока  
в МБДОУ № 53 на 2022-2023 уч. год**

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 53 "Клубничка"», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 53 "Клубничка"»

**приказываю:**

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ № 53 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №53 "Клубничка"». Изменения в меню разрешается вносить только по приказу заведующей МБДОУ «Детский сад 53 "Клубничка"».
2. Возложить ответственность за организацию питания в МБДОУ «Детский сад 53 "Клубничка"» на диетическую медицинскую сестру Жеребцова Елена (по согласованию с ГБУЗ РА «Ханская поликлиника »).
3. Ответственной за составление 10-ти дневного меню Е.Н.Барановой
  - 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - 3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
    - Объем блюд для возрастных групп;
    - Нормы физиологических потребностей;
    - Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
    - Выход готовых блюд;
    - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
    - Данные о химическом составе блюд;
    - Меню заверяется заведующей, а также ставятся подписи медсестры, повара.
  - 3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
  - 3.5. Ежедневно контролировать:
    - Соблюдение поварами требований технологических карт;
    - Соблюдение технологии приготовления блюд;
    - Соблюдение графика выдачи готовых блюд;
    - Соблюдение норм выдачи готовых блюд;
    - Ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

- Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
  - Санитарное состояние пищеблока, групповых помещений.
- 3.6. Контролировать ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ .
  4. Мальцевой С.В., кладовщику:
    - 4.1. Осуществлять ежедневный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, наличие сопроводительной документации, соответствие сертификатов качества);
    - 4.2. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
    - 4.3. Вести необходимую документацию;
    - 4.4. Предоставлять меню – требование в отдел группы расчетов ЦБ Комитета по образованию не позднее вторника и четверга еженедельно.
    - 4.5. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
  5. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Ким С.А., Шестакову В.А.
  6. Возложить ответственность на поваров Карпелянскую А.А., Шестакову В.А. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$ .
  7. Персоналу пищеблока:
    - 7.1. Соблюдать требования технологических карт.
    - 7.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи.
    - 7.3. Закладку продуктов производить согласно меню – требования.
    - 7.4. Соблюдать график выдачи готовых блюд;
    - 7.5. Соблюдать нормы выдачи готовых блюд;
    - 7.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня.
  8. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели.
  9. Воспитателям:
    - 9.1. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).
    - 9.2. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам).
    - 9.3. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
    - 9.4. Формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.
    - 9.5. Организовать проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи в условиях семьи.

- 9.6. Соблюдать питьевой режим в группах.
- 9.7. Соблюдать требования
- 10. Помощникам воспитателей:
  - 10.1. Соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке.
  - 10.2. Получать пищу в специально промаркированные емкости.
  - 10.3. Раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами.
  - 10.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
  - 10.5. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
- 11. Всем сотрудникам:
  - 11.1. Строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
- 12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ  
«Детский сад № 53 "Клубничка"»



Н.И.Логачева

С приказом ознакомлены:

Абрамова А.В.	<i>[Signature]</i>	
Баранова Е.Н.	<i>[Signature]</i>	
Гладкова О.А.	<i>[Signature]</i>	
Кузмина И.Г.	<i>[Signature]</i>	
Карпелянская А.А.	<i>[Signature]</i>	
Мальцева С.В.	<i>[Signature]</i>	
Мурникова О.С.	<i>[Signature]</i>	
Пантелеева Н.В.	<i>[Signature]</i>	
Шестакова В.А.	<i>[Signature]</i>	
Лыткина О.В.	<i>[Signature]</i>	