

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
**«Детский сад №11 «Колокольчик»**  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности  
по художественно-эстетическому направлению развития детей  
Корсаковского городского округа Сахалинской области

694020, Сахалинская обл., г. Корсаков ул. Федько, 3, тел. 4-46-80, 4-11-93  
Email: cool.detil1@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г. № 1§16

Об организации питания детей и  
сотрудников МАДОУ «Детский  
сад №11 «Колокольчик»

В соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», п. 8.1.2. «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания воспитанников ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания детей и сотрудников МАДОУ «Детский сад №11 «Колокольчик» возложить на старшую медицинскую сестру Бойко Татьяну Михайловну.

2. Утвердить следующий режим питания детей МАДОУ «Детский сад №11 «колокольчик» по отдельным приемам пищи:

- Завтрак (8.30 – 9.00);
- Второй завтрак (10.00);
- Обед (11.50 – 13.00);
- Полдник (15.45 – 16.40);

3. Утвердить следующий график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

наименование группы / время	группа раннего возраста с 1,5 до 2х	группа раннего возраста с 2х до 3х	2-ая младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
Завтрак	8:10	8:15	8:15	8:20	8:25	8:25
2-ой завтрак	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00
Обед	11:25	11:35	11:45	12:00	12:10	12:20
Ужин	16:00	16:05	16:10	16:15	16:20	16:25

4. Ежедневное меню-требование составлять в соответствии с примерным 10-дневным меню.

5. В день составления меню-требования обязательно подписывается старшей медицинской сестрой, кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из продуктового склада, и утверждается заведующим ДОУ.

6. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

6.1. Составлять меню-раскладку утром по фактическому количеству детей в группах;

6.2. Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

6.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей.

6.4. Повару, кладовщику разрешается работать только по правильно оформленному и утвержденному заведующим детским садом меню.

6.5. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего детским садом.

7. За своевременное составление заявок на продукты питания, прием продуктов питания от поставщиков, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых продуктов, размещение их на продуктовом складе несет ответственность заведующий складом Пархоменко Н.В.

8. Обнаруженные некачественные и просроченные продукты заведующий складом возвращает поставщикам.

9. Выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок производить в соответствии с меню-требованием с 09.00 ч.

10. В целях соблюдения требований к организации питания осуществлять контроль за закладкой продуктов, приготовлением и выдачей пищи в группы старшей медицинской сестрой Бойко Т.М.

11. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, нормы и график выдачи пищи в группы, следить за выставлением контрольного блюда, оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

12. На поваров, кухонного рабочего возложить ответственность за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблок;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, инструкции по технике безопасности при обслуживании оборудования, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема,
- разделочный инвентарь согласно требованиям СанПиН.

14. Заведующему складом ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

15. Назначить ответственной за ведение табелей питания сотрудников заведующую хозяйством Кенжабаеву Т.А.

16. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо, 2 блюдо, 3 блюдо и хлеб на обед (по меню и нормам питания детей детского сада). На основании личных заявлений утвердить список работников, отказывающихся от питания в МАДОУ.

17. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Кенжабаеву Т.А.

18. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

19. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

20. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

21. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

22. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми.

23. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей.

24. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей.

25. Строго соблюдать требуемую температуру блюд.

26. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

27. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе

циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий детским садом	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Старшая медицинская сестра	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Заведующий складом	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий хозяйством	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Старший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

28. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Бойко Т.М., заведующего складом Пархоменко Н.В., поваров.

29. Общий контроль за организацией питания в учреждении оставляю за собой.

Заведующий детским садом

Е.Е. Мусийченко