

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУЧИК»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413113, Саратовская область, город Энгельс, Восточный переулок, здание 12в

E-mail: madoy-25@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2022 года

№ 134 -од

Об организации питания, а также лечебного и диетического питания воспитанников и утверждения графика раздачи пищи на холодный период года

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 ноября 2020 г. № 60833); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18 декабря 2020 г. № 61573), с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологической картой, выполнением норм и калорийности, в соответствии с Положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования в соответствии с правилами и нормами СанПиН.
2. Утвердить «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет», «Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет».
3. Информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.
4. Утвердить график раздачи пищи на холодный период в МАДОУ «ЦРДО «Лучик» с 01.09.2022 года по 31.05.2023 года.

№ п/п	Группа	Возраст	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1.	Раннего возраста №3	1,6-3	8-07	9-30	11-35	15-00	17-00
2.	Раннего возраста №5	1,6-3	8-07	9-30	11-35	15-00	17-00
3.	Младшая группа №2	3-4	8-05	9-32	11-40	15-02	17-02
4.	Средняя группа №10	4-5	8-09	9-36	11-48	15-04	17-04
5.	Средняя группа №12	4-5	8-11	9-34	11-50	15-06	17-06
6.	Старшая группа №1	5-6	8-13	9-38	12-10	15-08	17-08
7.	Старшая группа №7	5-6	8-15	9-40	12-08	15-10	17-10

8.	Разновозрастная ОВЗ №11	5-7	8-17	9-42	12-06	15-12	17-12
9.	Разновозрастная ОВЗ №8	5-7	8-19	9-46	12-12	15-16	17-16
10.	Разновозрастная ОВЗ №9	5-7	8-21	9-44	12-15	15-14	17-14
11.	Подготовительная №4	6-7	8-23	9-48	12-20	15-18	17-18
12.	Подготовительная №6	6-7	8-25	9-50	12-18	15-20	17-20

5. Ответственному за организацию питания Бояринцевой Наталье Альбертовне:
- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - строго отслеживать общую калорийность суточного рациона питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи старшей медицинской сестры, заместителя, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего;
 - представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - контролировать приемы приготовления пищи и оформлять ежедневно специальную документацию;
 - производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;
 - принимать продукты при наличии сертификата на качество продуктов и перевоз транспортом;
 - продукты складировать в специально отведенных помещениях;
 - при обнаружении недоброкачественных продуктов оформить акт возврата;
 - снимать пробы готовности блюд с обязательной отметкой вкусовых качеств в бракеражном журнале;
 - при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - при необходимости обновить технологические карты приготовления пищи;
 - контролировать санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений, делать в журналах соответствующие записи;
 - производить запись о проведенном контроле за закладку основных продуктов в котлы в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке;
 - контролировать график выдачи питания на группы.
6. Агенту по снабжению Князевой Наталье Геннадьевне:
- производить получение продуктов в кладовую;
 - своевременно доставлять продукты, точно взвешивать количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов;
 - выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
7. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, подсобным рабочим:
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
 - производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - раздеваться в специально отведённом месте;

- содержать помещения пищеблока в соответствии с санитарными нормами СанПиН;
 - работу на пищеблоке производить в соответствии с утвержденным графиком уборки помещений.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - 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 блюд;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора.
9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.
- 9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Бояринцеву Наталью Альбертовну и агента по снабжению Князеву Наталью Геннадьевну.
11. Общий контроль за организацией питания возлагаю на себя

Заведующий МАДОУ «ЦРДО «Лучик»

С приказом ознакомлены:

Барбье К. С. Алексеева
Антон Ю. А. Антонова
Барышева Н. Н. Барышева
Бобрешева И. В. Бобрешева
Белоусова Т. А. Белоусова
Болотникова Ю. С. Болотникова
Галиева Л. А. Галиева
Зорина И. Г. Зорина
Кашкова Л. С. Кашкова
Кувыркова Н. И. Кувыркова
Кусова О. М. Кусова
Колпакова В. Н. Колпакова
Курносова И. А. Курносова
Молчанова О. С. Молчанова
Нечаева А. И. Нечаева

Орлик Р. А. Орлик
Пентелейчук И. С. Пентелейчук
Поленчук Ю. В. Поленчук
Самбурская М. В. Самбурская
Синицына И. Н. Синицына
Соколова Н. В. Соколова
Филоненко Н. Н. Филоненко
Муслимова Д. Д. Муслимова
Сергеева Н. Л. Сергеева
Пирская Л. Ф. Пирская
Чукова Н. С. Чукова

Барбье Е. С. Барбье
Бояринцева Н. А. Бояринцева
Князева Н. Г. Князева
Ефросинина Е. П. Ефросинина
Абишева Л. Р. Абишева
Аблхатинова А. А. Аблхатинова
Власова М. Ю. Власова
Гринченко Е. Л. Гринченко
Иноземцева Я. В. Иноземцева
Кузнецова А. А. Кузнецова
Маликова И. А. Маликова
Прокурова С. А. Прокурова
Саргсян Л. Р. Саргсян
Тикшаева Е. А. Тикшаева

