

П Р И К А З

09.01.2024 г.

г. Можга

№ 15 – ОД

Об организации питания воспитанников

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении [СП 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#), в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении [СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#), с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля, руководствуясь Уставом Учреждения **П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить примерное 10-дневное меню (приложение № 1 – хранится у медсестёр).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд данного меню (приложение № 2).
3. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак 08:15 – 08:40
 - второй завтрак 10:00 – 10:15
 - обед 11:55 – 12:40
 - полдник 15:30 – 16:30
4. На основании договора о совместной деятельности от 10.01.2012 г. № 16 с БУЗ УР «Можгинская РБМЗ УР» возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медсестёр с учётом следующих функциональных обязанностей:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребёнка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование кладовщиком, выдающим продукты, поваром, принимающим продукты;
 - представлять меню-требование для утверждения руководителю Учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - осуществлять возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09:00 часов.
 - контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;
 - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости, с последующей коррекцией;
 - ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчётом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
 - ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии;
 - обеспечить присутствие на пищеблоке:
 - карточки технологические приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;

- график генеральной уборки пищеблока;
 - правила и сроки хранения продуктов питания;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вести контроль за использованием специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, напитками промышленного выпуска, а также использованием йодированной поваренной соли;
 - обеспечить контроль за организацией питания в группах.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.
 6. Возложить на кладовщика ответственность за своевременность заключения договоров на поставку продуктов, доставку продуктов, точность веса, количества, ассортимент и качество получаемых продуктов, за взаимодействие с представителем поставщика. Кладовщику при получении продукции руководствоваться действующим законодательством РФ.
 7. Обязать кладовщика оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или недостаток, который подписывает назначенная директором комиссия из работников детского сада и представитель поставщика (по возможности).
 8. Возложить на кладовщика ответственность за выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утверждённым руководителем меню-требованием не позднее 16:00 часов предшествующего дня, указанного в нём.
 9. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создать бракеражную комиссию в составе 3 человек и:

Председатель комиссии – директор Учреждения

Члены комиссии: медсёстры (по корпусам учреждения);

повара первой смены по корпусам.

10. Обязать кладовщика осуществлять контроль за своевременной оплатой полученной продукции, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Муниципального казённого учреждения «Центр учёта и отчётности» города Можги (МКУ "ЦУ и О" г. Можги).
11. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологий приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу всех приготовленных блюд в объёме порции за 48 часов;
 - вымеренную посуду с указанием объёмов;
 - медицинскую аптечку.
12. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей.
13. Специалисту по охране труда обеспечить наличие инструкции по охране труда и технике безопасности работы на пищеблоке и на разных видах технологического электрооборудования.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
15. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, медсестёр, кладовщика, поваров.
16. Признать утратившим силу приказ № 16 – ОД от 09.01.2023 г. «Об организации питания воспитанников».
17. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАДОУ «Детским садом № 4»

О.В. Берёзкина