

Приложение №1

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 151
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития
воспитанников «Солнышко» г. Орска»**

Адрес: Россия, 462413, Оренбургская область, г. Орск, ул. Багратиона 16 «Б»
тел./ (3537) 26-01-91

ИНН 5616009137, КПП 561401001, ЕГРН 1025602077137

**Приказ № 1
от 09 января 2023г.**

« Об организации питания в МДОАУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольного возраста в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОАУ « Детский сад № 151» г. Орска» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3648-20 от 28.09.2020г, примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5ч. и 12-ти часовым режимом пребывания в ДОУ, разработанным технологом Управления образования администрации г.Орска и заверенным заведующим МДОАУ, которое является полноценным, разнообразным и сбалансированным по составу продуктов и полностью удовлетворяет физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 учебный год
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Калиеву С.И. за:

2.1. правильное составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе примерного 10-дневного меню с учетом норм, исходя из количества и возраста детей с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. в составе Комиссии по организации питания в ДОУ за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.9. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать Комиссию по организации питания детей в ДОУ в составе: председатель комиссии Старший воспитатель Пушкарева Н.г.

Члены комиссии: медицинская сестра – Калиева С.И..

Представитель профкома учреждения Шурюкова А.К.

Председатель родительского комитета Сулейманова В.О.

3.1 возложить на Комиссию ответственность за контроль и

закладку в котел продуктов питания;

3.2. за контроль за выходом и выдачей готовых блюд;

3.3. за выполнение установленных правил технологии приготовления блюд;

3.4. контроль за соблюдением режима выдачи готовых блюд и режимом приема пищи на группах согласно возрастным характеристикам групп.

3.5. в целях организации контроля за закладкой основных продуктов в котлы организовать работу членов комиссии по питанию или дежурного администратора: -понедельник – заведующий МДОАУ Баисова Г.В.

-вторник – медсестра Калиева С.И.

-среда – председатель родительского комитета – Сулейманова В.О.

-четверг –старший воспитатель Пушкарева Н.Г.

-пятница – уполномоченный по ОТ и ТБ –Морозас Н.В.

Запись о проведенном контроле отражать в тетради, которая храниться у медсестры.

Ответственность несет медсестра Калиева С.И.

4. Возложить ответственность на завхоза Карасеву И.С. за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. работу с поставщиками продуктов.

4.4. ежемесячную выверку остатков продуктов питания

5. Возложить ответственность на поваров Шүрюкову Ж.Н. и Багаеву А.Р. за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов, выпечки, гарниров ит.д.;

5.3. совместное с завхозом и медсестрой выполнение составленного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели

Возложить ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечение приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6.5. ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группе:

1 младшая группа – воспитатель Шүрюкова А.К. младший воспитатель Ахмадеева Д.М.

средняя группа – воспитатель Шарабасова М.С. младший воспитатель Уразбаева А.Т.

подготовительная группа – воспитатель Сураева Т.В.. младший воспитатель Елисеева А.И.

2 младшая группа – воспитатель Сорокина Е.В. младший воспитатель Дасова О.А.

разновозрастная группа – воспитатель Мендыгулова Б.М. младший воспитатель Сулейманова В.О.

старшая группа – воспитатель Жалгаспаева А.Т. младший воспитатель Рахметова А.А.

7. Производить питание воспитанников учреждения согласно графика, утвержденного приказом

8. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня.

10. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ДОО и поставщиками в лице экспедитора.

12. На основании решения общего собрания коллектива по вопросу питания сотрудников:

-всем сотрудникам решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (по норме детей подготовительной группы)

-на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, питающихся в учреждении.

12.Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

№ 151 «г.Орск»

Баисова Г.В.