

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 28 «Светлячок» г. Туапсе  
муниципального образования Туапсинский район

ПРИКАЗ

от 31.08.2022

№ 143

**Об организации питания в МБДОУ на 2022-2023 учебный год**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН от 27.10.2020г. 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3684-21 п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.1.3684-21 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Утвердить сводный график организации питания на 2022-2023 учебный год (приложение № 1).

3. Утвердить суточный набор продуктов для организации питания (приложение № 2).

4. Утвердить нормы расчета отходов продуктов в МБДОУ (приложение № 3).

5. Утвердить «Цикличное 10-дневное меню для организации питания воспитанников от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ ДС № 28 «Светлячок» г. Туапсе, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, с 10,5- часовым пребыванием» на 2022-2023 учебный год.

6. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке (приложение № 4)

7. Утвердить к использованию в работе технологические карты «Цикличного 10-дневного меню для организации питания воспитанников от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ ДС № 28 «Светлячок» г. Туапсе, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, с 10,5- часовым пребыванием».

8. Ответственному за организацию питания в МБДОУ Ходычевой Е.Н.:

1) составлять меню на основании 10-дневного примерного меню в соответствии с «Цикличным 10-дневным меню для организации питания воспитанников от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ ДС № 28 «Светлячок» г. Туапсе, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, с 10,5 - часовым пребыванием», с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

- 2) ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню на завтра;
  - 3) составлять ежедневно меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 4) организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 5) контролировать правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи;
  - 6) проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 7) контролировать правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 8) снимать пробы с записью в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 9) осуществлять ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 10) осуществлять ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - 11) обеспечивать бесперебойную работу холодильно - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 12) осуществлять входной контроль поступаемых в МБДОУ продуктов питания, оценивать их сохранность при транспортировке, качество, сроки реализации, проводить внешний осмотр;
  - 13) осуществлять работу с поставщиками продуктов.
9. Возложить персональную ответственность на поваров Месропян Марине Мартиковну, Турову Екатерину Михайловну за:
- 1) хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 2) за закладку в котел продуктов питания;
  - 3) правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 4) строгое выполнение требований меню в соответствии с технологическими картами;
  - 5) выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 6) соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

7) ежедневно осуществлять забор суточной пробы готовой продукции и контролировать её правильное хранение.

10. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки в котел продуктов питания.

11. Возложить ответственность на воспитателей за:

1) обеспечение полноценного приема пищи детьми;

2) соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

3) формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

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

12. Возложить ответственность на младших воспитателей за:

1) строгое соблюдение режима кормления воспитанников;

2) строгое соблюдение санитарных норм и правил по организации питания в группах;

3) соблюдение правил мытья и хранения посуды;

4) соблюдение правил личной гигиены при организации кормления детей.

13. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС № 28  
«Светлячок» г. Туапсе



Бурмистрова С.В.