

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»)**

ПРИКАЗ

от 25 августа 2023 года

№ 129-о

г. Салехард

**Об организации питания воспитанников МБДОУ
Детский сад «Крылышки» в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ Детский сад «Крылышки», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности. Для осуществления контроля по вопросам питания, в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить перспективное примерное 10-ти дневное меню для детей от 1 года до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, согласно информационному письму МКУ "Дирекция по административно-хозяйственному обслуживанию муниципальной системы образования" города Салехарда №171-912/01-07-03/815 от 11.08.2023 «О направлении цикличного 10-тидневного меню на 2023-2024 осенне-зимний период».
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования», с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения и состояния здоровья детей (СП 2.4.3648-20).
3. Возложить ответственность за организацию питания в МБДОУ на шеф-повара Чумарову Л.А.
4. Утвердить график приема пищи (приложение № 1).
5. Строго соблюдать выдачу кипяченой питьевой воды с трехчасовым интервалом.
6. Ответственному за организацию питания (Чумарова Л.А.):
 - 6.1. организовать бесперебойную работу пищеблока;

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»)**

ПРИКАЗ

от 25 августа 2023 года

№ 129-о

г. Салехард

**Об организации питания воспитанников МБДОУ
Детский сад «Крылышки» в 2023 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ Детский сад «Крылышки», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности. Для осуществления контроля по вопросам питания, в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить перспективное примерное 10-ти дневное меню для детей от 1 года до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, согласно информационному письму МКУ "Дирекция по административно-хозяйственному обслуживанию муниципальной системы образования" города Салехарда №171-912/01-07-03/815 от 11.08.2023 «О направлении цикличного 10-тидневного меню на 2023-2024 осенне-зимний период».
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования», с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения и состояния здоровья детей (СП 2.4.3648-20).
3. Возложить ответственность за организацию питания в МБДОУ на шеф-повара Чумарову Л.А.
4. Утвердить график приема пищи (приложение № 1).
5. Строго соблюдать выдачу кипяченой питьевой воды с трехчасовым интервалом.
6. Ответственному за организацию питания (Чумарова Л.А.):
 - 6.1. организовать бесперебойную работу пищеблока;

6.2. проводить в течение 2023-2024 учебного года оперативные проверки технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, качества приготовления, соблюдения условий хранения продуктов в кладовой, холодильном оборудовании, выполнения требования к организации питания в группах;

6.3. осуществлять постоянный контроль качества доставляемых продуктов, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации;

6.4. контролировать результаты контроля в журнале бракеража сырых, скоропортящихся продуктов и готовой продукции;

6.5. оформлять возврат и добор продуктов не позднее 9.00.

6.6. следить за наличием в пищеблоке:

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

- картотеки технологии приготовления блюд;

- медицинской аптечки;

- суточной пробы за двое суток;

- графика выдачи готовых блюд;

- вымерной посуды с указанием объёма блюд.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении шеф-повару (Чумарова Л.А.), поварам (Гайдабура О.А., Сулайманова Н.Т., Баянкина В.С.), кладовщику (Сусьева В.М.):

7.1. разрешается работать только по утверждённому 10-ти дневному меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.

8. Кладовщик (Сусьева В.М.) является материально ответственным лицом и несет полную ответственность за:

8.1. своевременность заказа и доставку поставщиками продуктов;

8.2. наличие читаемых сертификатов на все продукты;

8.3. точность веса, количество, качество и ассортимент поставленных по заявке продуктов;

8.4. наличие необходимых ветеринарных справок.

срок: постоянно

8.5. в случае обнаружения некачественных продуктов или их недостача необходимо оформить акт, который подписывается представителями поставщиков, шеф-поваром и медицинской сестрой.

срок: в течение учебного года

8.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить ежедневно в соответствии с перспективным меню не позднее 17.00 предшествующего дня.

срок: постоянно

9. Поварам (Гайдабура О.А., Сулайманова Н.Т., Баянкина В.С.):

9.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с нормативами, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

приготовление	продукты	время
завтрак		
каши	Молоко, крупа Сахар, масло сливочное	6.00 – 6.30 7.00
Запеканки, омлет	Творог, яйцо	6.00 – 6.30
обед		
1 и 2 блюдо	Мясо говядина, оленина, сердце	6.00 – 6.30
2 блюдо	Рыба, крупы макароны	9.30 – 10.00 10.00
3 блюдо	Свежемороженые ягоды, свежие плоды, сухофрукты	8.30
ужин		
Суфле, рыбные блюда	Творог Рыба	14.30 - 15.00 13.30 – 15.00
Нарезка овощей	Нарезка овощей (винегрет)	14.30
Выпечка	Замес теста	10.30

9.2. Выполнять все требования по витаминизации третьих блюд.

срок: постоянно

10. Продлить срок действия графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение № 2).

11. Кладовщику (Сусьева В.М.), ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером группы учета питания МКУ «Дирекция по финансовому сопровождению МСО».

срок: постоянно

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

срок: постоянно

13. Заместителю заведующего по АХЧ (Главацкая Л.Я.):

13.1. провести с сотрудниками пищеблока инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, а также по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима в срок до 15.09.2023 г.

13.2. ознакомить с должностными инструкциями поваров, кладовщиков, грузчика, кухонного рабочего в срок до 15.09.2023 г.

13.3. производить своевременные замену в течение года необходимой посуды и инвентаря;

13.4. проверить наличие вымеренной посуды с указанием объема блюд;

13.5. довести до сведения сотрудников изменения в объеме блюд и перечне блюд примерного меню от 31.08.2023 года;

13.6. разместить меню в новой редакции на стенд для родителей и на официальный сайт МБДОУ.

14. Назначить ответственных за организацию питания воспитанников каждой группы воспитателей, младших воспитателей:

- вторая младшая группа «Полянка» (Большакова М.С., Алиманова А.Ю., А.С. Сэротэтто, К.Р. Ниязова);
 - средняя группа «Непоседы» (Макеева А.Т., Янбекова К.З., О.В. Лейс, Я.В. Ерофеева);
 - средняя группа «Клубничка» (Мартынова О.Г., Савиных Л.А., К.М. Михайлова, Р.Х. Байбулатова);
 - старшая группа «Сказка» (Слипченко Л.Д., Шемякина Ж.К. Э.И. Ниязова, Р.Н. Исмагилова);
- старшая группа «Солнышко» (Андреева Н.В., Алманиязова А.Т., Ш.Я. Алимагомедова, Н.Х. Калимуллина);
- подготовительная группа «Карамельки» (Сафронова, Л.П., Гольцман Н.Я., Казакова К.М., Ерофеева Я.В.);
 - подготовительная группа «Цветик-семицветик» (Ткаченко Т.В., Машканцева Е.А., Шевченко Е.Н., Исмагилова Р.Н.);
 - подготовительная группа компенсирующей направленности «Шалуны» (Глебова Т.В., Предохина К.Г., Тогачева Н.П., Байбулатова Р.Х.);

Срок: постоянно

15. Контроль выполнение данного приказа оставляю за собой.



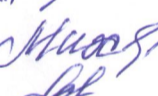
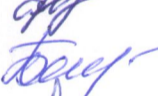



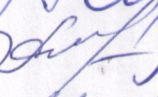
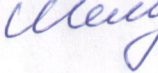



Заведующий МБДОУ



Г.Л. Бахрина

С приказом ознакомлен(а)

Янбекова К.З.

Алиманова А.Ю.	
Ниязова К.Р.	
Алимагомедова Н.Х.	
Михайлова К.М.	
Сэротэтто А.С.	
Большакова М.С.	
Ерофеева Я.В.	
Глебова Т.В.	
Савиных Л.А.	
Слипченко Л.Д.	
Л.П. Сафронова	
Ж.К. Шемякина	

**ГРАФИК
ПРИЕМА ПИЩИ**

Группа/режим	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 младшая группа «Полянка»	8.30	10.10	12.20	15.20	17.30
Средняя группа №1 «Непоседы»	8.32	10.10	12.20	15.20	17.30
Средняя группа №2 «Клубничка»	8.35	10.10	12.20	15.20	17.35
Старшая группа №1 «Сказка»	8.35	10.15	12.30	15.20	17.35
Старшая группа №2 «Солнышко»	8.37	10.15	12.30	15.20	17.35
Подготовительная группа №1 «Карамельки»	8.40	10.20	12.40	15.25	17.40
Подготовительная группа №2 «Цветик-Семицветик»	8.40	10.20	12.40	15.25	17.40
Подготовительная группа компенсирующей направленности «Шалуны»	8.40	10.20	12.40	15.25	17.40

ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ

Группа/режим	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
2 младшая группа «Полянка»	8.15	09.50	11.50	15.10	17.15
Средняя группа №1 «Непоседы»	8.15	09.50	11.50	15.10	17.15
Средняя группа №2 «Клубничка»	8.20	09.55	12.10	15.10	17.20
Старшая группа №1 «Сказка»	8.20	09.55	12.10	15.10	17.20
Старшая группа №2 «Солнышко»	8.20	09.58	12.15	15.15	17.25
Подготовительная группа №1 «Карамельки»	8.25	09.58	12.15	15.15	17.25
Подготовительная группа №2 «Цветик-Семицветик»	8.25	10.00	12.20	15.15	17.30
Подготовительная группа компенсирующей направленности «Шалуны»	8.25	10.00	12.20	15.15	17.30