

## ПРИКАЗ

от «20» 01 2023 г.  
с. Выдрино

№ 8

### Об организации питания детей МАДОУ «Детский сад «Родничок» п/ст. Выдрино» в 2023 г.

С целью осуществления эффективности деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 24-ти часовым режимом функционирования», в соответствии с СанПиНа

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 г.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщиков Зимину Г.А. (корпус № 1), Адамович Т.Д. (корпус № 2).

3. Утвердить график приема пищи:

Группа	завтрак	обед	полдник	ужин
1 младшая	8.10	11.35	15.20	19.00
Средняя	8.15	12.10	15.25	19.00
подготовительная	8.20	12.30	15.15	19.00

4. Ответственным за питание Зимину Г.А. (корпус № 1), Адамович Т.Д. (корпус № 2):

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-заказа учитывать требования СанПиН «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста».

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 09.00 часов.

5. Ответственным за бракераж сырой продукции назначить кладовщика Зимину Г.А. (корпус № 1), Адамович Т.Д. (корпус № 2), материально-ответственное лицо.

6. Утвердить бракеражную комиссию в составе: Трофимова А.В. – заведующий, Приземина Н.Д. –

- завхоз, Гуцалюк Е.А. - член профсоюзного комитета. (корпус № 1)  
Адамович Т.Д., повар; Мазуркевич Т.Ю., воспитатель (корпус № 2)
7. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с п. 14.23. СанПиН.
  8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщикам:
    - 8.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  9. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Зиминной Г.А., (корпус №1), Адамович Т.Д. (корпус № 2).
  10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостающие оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ «Детский сад «Родничок» и поставщика.
  11. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
  12. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии завхоза Приземинной Н.Д.
    - 12.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на поваров.
  13. Поварам Решетовой С.Л., Крюковой М. А., Адамович Т.Д. необходимо:
    - 13.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
    - 13.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
    - 13.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры.
    - 13.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
  14. 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, контрольное блюдо;
    - суточную пробу за 2 суток;
    - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
  15. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:
    - 1 младшая группа: (корпус № 1): Делявская М.Н., Николаева М.А., Зимина Н.И..
    - корпус № 2 п. Танхой: Гоборова М.Ю. , Мазуркевич Т.Ю, Камозина Е.А.
    - 2 смешанная группа (корпус № 2): Бочкарникова Е.Ф., Нилова Ю.В., Зимина Н.И..
    - Круглосуточная группа: Столярчук Т.А., Кузнецова Н.В, Гуцалюк Е.А.
    - 15.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
  16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за исполнение настоящего приказа возлагаю завхоза Приземину Н.Д..
  17. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МАДОУ  
Детский сад «Родничок»

А.В. Трофимова