

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с. Новенькое  
Ивнянского района Белгородской области

**ПРИКАЗ**

01.09.2022 г.

№ 80

**Об организации питания воспитанников  
в 2022/2023 учебном году**

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13.»Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в дни работы МБДОУ детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» питание воспитанников 2022/2023 учебном году в соответствии с десятидневным меню, утверждённым заведующим МБДОУ.
2. Установить в 2022/2023 учебном году кратность приёма пищи в группах с режимом пребывания 10,5 часов – четырёхразовое питание.
3. Утвердить график работы пищеблока ДОУ:  
Первая смена с 7 час.00 мин. – 14 час. 00 мин.  
Перерыв 1 смены с 12 час.00 мин.-13 час.00 мин.  
Вторая смена с 9 час.00 мин. – 16 час. 00 мин.  
Перерыв 2 смены с 13 час.00 мин -14 час.00 мин.
4. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке ДОУ:  
07.00 — молоко  
07.30 — 07.45 — крупа, сахар в кашу;  
08.00 — масло для завтрака;

08.10 — мясо (куры);

09.00 — 10.10 — продукты в первое блюдо;

10.30 — сахар в третье блюдо;

11.30 — масло сливочное во второе блюдо;

13.00 — продукты для полдника

5. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока ДОУ:

Режимный момент	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности до 3 лет	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности от 3 лет до 5 лет	Разновозрастная группа детей общеразвивающей направленности от 5 до 7 лет
завтрак	8.35.	8.25.	8.20
2 завтрак	9.50	9.50	10.50.
обед	11.30	11.30	12.05.
полдник	15.20.	15.25	15.10.

6. Утвердить график приема пищи в ДОУ:

Группы	Завтрак	II завтрак	Обед	Полдник
Разновозрастная группа детей младшего возраста	8.40-8.55	10.00	11.45-12.20	15.30-15.45
Разновозрастная группа детей среднего возраста	8.30-9.00	10.00	12.10-12.35	15.40-16.00
Разновозрастная группа детей старшего возраста	8.35-8.45	11.00	12.20-13.00	15.25-15.40

7. Утвердить график получения кипяченной воды по группам:

Количество смен воды	Время получения
1	08.00ч
2	10.00ч
3	12.00ч
4	16.00ч

7.1. Помощникам воспитателя, воспитателям обеспечивать своевременное получение и смену питьевой воды на группы:

- разновозрастная группа общеразвивающей направленности раннего возраста до 3 лет Реутова Е.В., Евдотьева Н.С., Кулешова П.И.;
- разновозрастная группа общеразвивающей направленности от 3 до 5 лет Кузнецова Т.Г., Евдотьева Н.С., Осетрова О.А.;
- разновозрастная группа общеразвивающей направленности от 5 до 7 лет – Новикова А.Ф., Болгова И.В., Микова Т.В.

8. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ в течение года предоставлять ответственному за организацию питания Тихоновой Н.В. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия.

9. Ответственному за питание Тихоновой Н.В. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- регулярное проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений участков с младшим обслуживающим персоналом;
- проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
- соблюдение сотрудниками ДОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней.
- своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;
- ежедневно информировать родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией

результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

- контролировать наличие санитарноэпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в ДООУ. Не допускать к приему в ДООУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

10. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт - возврата, который подписывают члены бракеражной комиссии и представитель поставщика.

11. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

12. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.

13. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих приготовление пищи санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

14. Меню предоставлять заведующему на утверждение накануне дня указанного в меню.

15. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

16. В связи с отсутствием места для хранения на пищеблоке скоропортящихся продуктов (яблоки, яйца и т.д.) запретить выдачу этих продуктов заранее, выдавать утром текущего дня согласно меню.

17. Систематически проводить сверку остатков продуктов питания.

18. Работникам пищеблока соблюдать следующие требования:

- строго соблюдать правила технологической обработки и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, уборку пищеблока проводить согласно графику.
- ежедневно проводить влажную уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, протирание подоконников.
- еженедельно проводить:

понедельник - мытье стен,

вторник – мытье осветительной арматуры,

среда - очистка стекол о пыли и копоти,

четверг – чистка кастрюль,

пятница - мытье холодильников.

18.1. Один раз в месяц (15 числа) проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

18.2. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

18.3. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкций по работе с технологическим оборудованием

18.4. Запрещается приносить/ хранить свои личные вещи (продукты питания, лекарства, бытовую химию, сотовые телефоны, украшения).

19. Назначить ответственными за разведение дезинфицирующих средств и работу с ними подсобного рабочего по кухне Тихонову Н.В.

20. Ответственность за ведение журнала санитарного состояния пищеблока возлагается на Тихонову Н.В.

21. Приготовление пищи осуществлять строго по меню, запрещается вносить исправления или изменения в утверждённое заведующим меню.

22. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

23. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение на поваров Ковтанюк О.А., Голозубову Т.И.

-суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.

-пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

-посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

-проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике.

24. Осуществлять контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале по состоянию.

25. Сбор отходов, появившихся в результате приготовления пищи на пищеблоке, остатки пищевых продуктов осуществлять в специально отведенную и промаркированную емкость.

26. Ответственность за % отходов при разделке мяса, рыбы возложить на поваров Голозубову Т.И. и Ковтанюк О.А.

27. Ответственность за утилизацию пищевых отходов возложить на подсобного рабочего по кухне Тихонову Н.В.

28. Вывоз отходов производить на основе договоров с Ивнянским МУП

«Управляющая компания ЖКХ» на оказание коммунальных услуг.

29. Принять к сведению, что вывоз отходов производится по воскресеньям с 17.00 по 18.00ч.

30. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- правила эксплуатации оборудования;
- медицинскую аптечку;
- меню-требование на текущий день;
- технологические карты приготовления блюд;
- график работы пищеблока;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- график приема пищи в ДОУ;
- график выдачи кипяченой воды;
- нормы готовых блюд;
- суточные пробы за двое суток,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд,
- журнал санитарного состояния пищеблока,
- журнал здоровья.

31. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- разновозрастная группа детей до 3-х лет - воспитатель Реутова Е.В., Евдотьева Н.С., помощник воспитателя Кулешова П.И.
- разновозрастная группа детей от 3-х до 5-ти лет: воспитатель Кузнецова Т.Г., Евдотьева Н.С., помощник воспитателя Осетрова О.А.
- разновозрастная группа детей от 5-ти до 7-ми лет – воспитатель Новикова А.Ф., Болгова И.В., помощник воспитателя Микова Т. В.

32. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания на 2022-2023 учебный год.

33.Общий контроль за организацией питания, контроль состояния здоровья работников пищеблока оставляю за собой.

**Заведующий**  
**МБДОУ «Солнышко»**



**С.Г. Болгова**

С приказом ознакомлен(ы):

Симонов Н. В.	<i>[Signature]</i>
Резцова Е. В.	<i>[Signature]</i>
Сидорова Т. В.	<i>[Signature]</i>
Куршова Л. И.	<i>[Signature]</i>
Акубенко Ю. М.	<i>[Signature]</i>
Болгова Н. В.	<i>[Signature]</i>
Евдокимов Н. С.	<i>[Signature]</i>
Осетрова О. А.	<i>[Signature]</i>
Полужайлова Т. И.	<i>[Signature]</i>
Коваленко О. А.	<i>[Signature]</i>
Головинова А. Ф.	<i>[Signature]</i>