



Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
«Детский сад № 2 «Огонек» г. Новотроицка Оренбургской области»  
(МДОАУ «Детский сад № 2»)

**ПРИКАЗ**

18.07.2024

г. Новотроицк

№ 49-од

Об организации питания детей в МДОАУ № 2  
на 2024год.

С целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания, охраны и укрепления их здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приказываю:

1. Организовать 4-разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник,) в соответствии с меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования и 5-разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом функционирования за счет субсидий, определенных в плане финансово-хозяйственной деятельности учреждения.
2. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду и взаимодействие всех служб по организации питания на поваров Пастернак О.Л., Стадник Е.С., Каткову Т.В., Кастрову Н.Н.
3. Мед сестре Калядиной Е.В. осуществлять систематический контроль за приготовлением пищи, а именно:
  - графиком закладки продуктов питания
  - графиком выдачи готовых блюд
  - содержанием пищеблока, оборудования, хранением продуктов в соответствии требованиями СанПин
  - поступлением продуктов питания, в случае недовоза продуктов питания своевременное оформление соответствующей документации и составления акта
  - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями.При обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщать руководителю или дежурному администратору
  - технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.
  - контролировать и требовать от работающих на пищеблоке: соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, осуществление ежедневного отбора суточных проб готовой продукции, хранение их в течении 48часов (не считая выходных) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 С.
  - проводить витаминизацию третьих блюд. На время отсутствия медсестры возложить ответственность за витаминизацию на заведующих хозяйством Козлову О.В.и Иванцову О.В.



4. Работникам пищеблока:
  - не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке
5. Иметь на пищеблоке:
  - картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню
  - инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещения, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии в СанПин
  - журнал здоровья работников пищеблока
  - медицинскую аптечку
  - график закладки продуктов
  - график выдачи готовых блюд
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо
  - посуду с указанием объема
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования
  - журнал бракеража готовой пищи
  - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
  - журнал измерения относительной влажности и температуры воздуха на складе сыпучих продуктов.
6. Заведующим хозяйством Козловой О.В. и Иванцовой О.В.
  - своевременно, не позднее 5 (пяти) рабочих дней подавать заявку на поставку продуктов питания
  - при изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки
  - в случае обнаружения нарушений качества продуктов незамедлительно составлять претензионный акт с участием членов комиссии по контролю за питанием и отправлять поставщику.
7. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи для воспитанников, закладки основных продуктов, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы, утвердить:
  - состав бракеражной комиссии (приложение № 1)
  - график закладки основных продуктов (приложение № 2)
  - график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 3)
8. Старшему воспитателю Стороженковой Н.В.
  - своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания и созданием условий в группах
  - включать в оперативный контроль вопросы формирования поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей
  - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.
9. Воспитателям групп и младшим воспитателям:
  - строго следить за правильной сортировкой стола, доведения до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этики приема пищи. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
10. Возложить персональную ответственность на воспитателей и на младших воспитателей:
  - за организацию питания воспитанников в каждой группе
  - за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в ДООУ с фактическим присутствием детей, работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), наличием справки о состоянии здоровья после отпуска.
  - выполнение графика получения готовых блюд на пищеблоке.



- соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей)
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами.
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи
- своевременно раздавать детям второе блюдо.
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- вести ежедневный контроль за приемом пищи (нравиться, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту).
- усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- получать пищу в специально промаркированных емкостях.
- при приеме пищи использовать отдельную посуду.
- соблюдать питьевой режим в группах.
- не допускать присутствия детей на пищеблоке.

1. Заведующим хозяйством Козловой О.В. и Иванцовой О.В.

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования, а так же его использования по назначению.
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения)

13. Возложить ответственность за составление меню-требования на Макарову С.В. и Калядину Е.В.

Заведующий МДОАУ № 2

Е.В. Сергеева

С приказом ознакомлены:

ФИО работника	подпись	ФИО работника	подпись
Иванцова О.В.	<i>Иванцова</i>		
Торбань Н.В.	<i>Торбань</i>		
Тузнецова Р.	<i>Тузнецова</i>		
Сидорова С.	<i>Сидорова</i>		
Костерова О.А.	<i>Костерова</i>		
Душкова Е.А.	<i>Душкова</i>		
Мандрыкина И.С.	<i>Мандрыкина</i>		
Труфанова Э.В.	<i>Труфанова</i>		
Назарова Н.И.	<i>Назарова</i>		
Карнилова	<i>Карнилова</i>		
Селезнева Л.С.	<i>Селезнева</i>		
Федорова Е.В.	<i>Федорова</i>		
Петрова О.В.	<i>Петрова</i>		
Сотникова Р.О.	<i>Сотникова</i>		
Хорова А.С.	<i>Хорова</i>		
Кострова Н.И.	<i>Кострова</i>		
Иванцова О.В.	<i>Иванцова</i>		
Торбань Н.В.	<i>Торбань</i>		

Состав бракеражной комиссии:

В первом корпусе:

1. Заведующий МДОАУ – Сергеева Е.В.
2. Старший воспитатель – Стороженкова Н.В.
3. Музыкальный руководитель – Зубкова И.С.

Во втором корпусе:

1. Заведующий хозяйством – Иванцова О.В.
2. Воспитатель – Горшенина Т.М.
3. Воспитатель – Шапоренко В.В.



## График закладки продуктов на пищеблоке в МДОАУ «Детский сад №2»

Время	Мероприятие
6:00	Закладка молока в кашу и третье блюдо
6:15	Закладка мяса в первое блюдо
6:20	Закладка мяса во второе блюдо (жаркое, плов, рагу)
6:30	Куры на первое блюдо отварные
6:40	Закладка крупы, сахара в кашу
6:50	Закладка сухофруктов на компот
7:00	Закладка на третье блюда (какао, кофейный напиток, чай) и сахар
7:20	Закладка сливочного масла в кашу
8:00	Раздача завтрака
9:00	Закладка продуктов на первое блюдо
9:15	Приготовление третьего блюда (кисель, чай)
9:20	Закладка продуктов на второе блюдо
9:30	Приготовление котлетной массы
9:40	Приготовление второго блюда (формовка котлет, тефтелей)
10:00	Разделка птицы для первого и второго блюда
10:10	Закладка круп во второе блюдо
10:40	Замес теста
10:50	Закладка сливочного масла в крупы второго блюда
11:20	Раздача обеда
13:00	Выпечка и приготовление полдника
15:15	Раздача полдника