



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Оренбургская область
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
г. Новотроицк
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №31 «Солнышко» комбинированного вида»
г. Новотроицк, ул. Черемных, 2А Телефон: (3537) 62-05-28

ПРИКАЗ № 7

г. Новотроицк

от «09» января 2025 г.

**«Об организации питания и питьевого режима
воспитанников и сотрудников»**

С целью обеспечения сбалансированным, разнообразным и полноценным питанием воспитанников, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии утвержденным примерным 10-дневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей и сотрудников «МДОАУ «Детский сад №31» заведующего Рудомётову А.Н.. На время отсутствия ответственного лица назначить ответственным лицом за организацию питания детей и сотрудников «МДОАУ «Детский сад №31» старшего воспитателя Михайловских А.А.
2. Организовать с 09 января 2025 года 5-и разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников МДОАУ «Детский сад №31» в соответствии с примерным 10-дневным меню.
3. Утвердить график выдачи пищи.
4. При составлении меню – требования соблюдать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - проставлять количество позиций, используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи руководителя, ответственного за написание меню, кладовщика, повара;
 - предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - организовать правильное оформление меню на каждый день (в напечатанном виде, утвержденное), обеспечить напечатанным меню все группы;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9-00.
5. **Сотрудникам пищеблока**, отвечающим за организацию питания (**поварам, кладовщику**):
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- получение продуктов на склад продуктов производит кладовщик (материально – ответственное лицо) в соответствии со всеми санитарными требованиями и необходимыми сопровождающими документами (сертификаты качества, накладные и т.д.);
 - строго соблюдать новые санитарные правила для данного помещения (содержать в идеальном санитарном состоянии все помещения пищеблока и склада для продуктов питания);
 - ежедневно проверять количество продуктов от поставщиков (пересчитывать, перевешивать);
 - выдачу продуктов со склада продуктов питания производить в присутствии членов бракеражной комиссии;
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов питания.
7. **Старшему повару, повару** строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику в присутствии бракеражной комиссии.
8. Сотрудникам включать в меню первое блюдо и хлеб (по норме детского меню), назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Таланову Е.Ю.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкцию по ОТ и ТБ;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную промаркированную посуду с указанием объема блюд;
10. **Кладовщику** строго следить:
- за хранением продуктов на складе продуктов и своевременную выдачу их в соответствии с меню – требованием поварам;
 - за своевременную подачу заявок на продукты поставщикам;
 - за ежедневный учет продуктов питания;
 - за рациональное расходование продуктов питания в ДОУ;
 - принимать продукты от поставщика на склад продуктов только при наличии соответствующих документов, сертификатов качества, крупы, сыпучие продукты – при наличии ярлычков, подпись на документах заверять печатью ДОУ;
11. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут **воспитатели, младшие воспитатели**:
- строго соблюдать новые санитарные требования (содержать в идеальном санитарном состоянии все помещения группы);
 - соблюдать количество посуды по количеству детей;
 - соблюдать сервировку стола;
 - соблюдать маркировку посуды;
 - разнообразить информацию для родителей о пользе правильного питания в родительских уголках;
 - строго соблюдать режим приема пищи;
 - соблюдать меню и раскладывать порции строго по норме;
 - следить за заполнением тетради отзыва родителей о питании в ДОУ;
 - проводить беседы с детьми о полезных продуктах;
 - следить за соблюдением культурно – гигиенических навыков (мыть руки перед едой);
 - соблюдать питьевой режим в соответствии с санитарными нормами и правилами.
12. Контроль за организацией питания и питьевого режима оставляю за собой.



Заведующий МДОАУ № 31

А.Н. Рудомётова