

**«Об организации питания детей и сотрудников в  
МБДОУ д/с № 43»**

С целью организованного сбалансированного рационального питания детей и работников в МБДОУ д/с №43 (далее – Учреждение), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с выписанным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за питанием в 2024-2025 учебном году,

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет, посещающих детский сад с 12-ти часовым режимом функционирования на 2024-2025 учебный год (согласно сезону).

2. Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников: медицинскую сестру, работников пищеблока, заместителя заведующего по АХР, завхоза, кладовщика, калькулятора, делопроизводителя.

2.1. Питание работников отпускается по норме детского меню 2го блюда.

2.2. Питание работников производится 1 раз в обеденное время – только второе блюдо, хлеб, напиток.

2.3. На основании личных заявлений утвердить список работников, отказавшихся от приема пищи в учреждении, ответственный- **делопроизводитель.**

2.4. Табель питания работников подавать ежемесячно по факту в ЦБ – ответственный – **делопроизводитель.**

3. Возложить ответственность за составление меню-требования – на **калькулятора.**

3.1. Ответственному за составление меню-требования - калькулятору:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- при составлении меню-требования учитывать следующее: определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу; при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в список.

- представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока – **поварам, кухонным работникам:**

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.3. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4.4. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

4.5. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

4.7. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

4.8. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ (инструкций по работе с оборудованием).

4.9. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

4.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая

субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6°C на поваров.

4.11. Необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

5. Ответственным за организацию питания – **кладовщикам:**

5.1. Контроль за своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

5.2. Осуществляет прием продуктов на склад.

5.3. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить по меню не позднее 16.00 часов текущего дня.

5.4. Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов.

5.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформляет актом.

5.6. Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.

5.7. Контролирует работу продуктового склада (прием, хранение, выдачу продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим)

5.7. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ЦБ.

6. Ответственным за организацию места для приготовления пищи (пищеблока) – **заместитель заведующего по АХР, завхоз:**

6.1. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

6.2. Осуществляет контроль за исправностью кухонного оборудования и оборудования для хранения продуктов и своевременностью ремонта.

7. Ответственный за организацию питания – **медицинская сестра:**

7.1. Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

7.2. Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

7.3. Контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.

7.4. Контролирует работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи)

7.5. Проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут **воспитатели и помощники воспитателей.**

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8.2. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом по каждой возрастной группе:

**1 корпус:**

Завтрак – 8.05-8.30

Второй завтрак – 9.15-10.00

Обед – 11.15-12.40

Уплотненный полдник – 15.15-15.30

**2 корпус:**

Завтрак – 7.55-8.30

Второй завтрак – 9.15-10.00

Обед – 11.00-11.40

Уплотненный полдник – 15.15-15.35

8.2. Утвердить графики выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

**1 корпус:**

группы	завтрак	завтрак (II)	обед	уплотненный полдник
группы раннего возраста	8.05	9.15	11.15	15.05
младшие группы	8.15	9.25	12.00	15.15
средние группы	8.20	9.30	12.15	15.20
старшие группы	8.25	9.35	12.20	15.25
подгот.группы	8.30	10.00	12.40	15.30

**2 корпус:**

группы	завтрак	завтрак (II)	обед	уплотненный полдник
группы раннего возраста	7.55	9.15	11.00	15.15
младшие группы	8.05	9.25	11.20	15.20
средние группы	8.10	9.30	11.25	15.25
старшие группы	8.20	9.50	11.35	15.30
подгот.группы	8.30	10.00	11.40	15.35

9. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий



С.И. Чикурова