

**Администрация Волжского района
муниципального образования «Город Саратов»
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 94 «Вишенка»**

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

№ 12 О/Д

г. Саратов

Об организации питания воспитанников

МДОУ Детский сад №94 «Вишенка» 2022 год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в МДОУ Детский сад № 94 «Вишенка» старшего воспитателя Батырову Алию Джанбуловну.
2. Организовать в дни работы МДОУ Детский сад № 94 питание воспитанников в соответствии с утвержденным основным двухнедельным меню
3. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
12 часов – пятиразовое питание.
4. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	12 часов
8.30 – 08.50	завтрак
10.30 – 10.50	второй завтрак
12.00 – 12.30	Обед
15.30 – 15.45	полдник
18.30 – 19:00	ужин

5. Назначить Туктарову Э.И., заведующую хозяйством, ответственным за:
- прием и качество продуктов в соответствии с утвержденными правилами и нормами питания;

- контроль за наличием документов, удостоверяющих дату выработки, сорт, категорию, срок реализации;
- обеспечение правильного хранения продуктов, своевременное их использование с учетом срока годности;
- соблюдение натуральных норм питания в соответствии с данными бухгалтерских накопительных ведомостей о фактическом расходовании продуктов за месяц, квартал, год;
- своевременное размещение в ЕИС товарных накладных, а так же информации о платежных поручениях;
- осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;
- организацией правильного хранения продуктов питания;
- соблюдением сроков реализации продуктов;
- контроль за качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работниками;
- организацией питания воспитанников в группах;
- составление меню:
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня;
 - при составлении меню-заказа учитывать следующие требования
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ
- в конце меню ставить подписи медсестры, повара, завхоза и заведующего;
- утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного меню ;
- контроль закладки основных продуктов;
- контроль за выходом блюд и соответствием объема разовых порций;
- контроль за проведением ежедневной С-витаминизации третьего блюда;
- контроль за остатками продуктов по договорам и контрактам.

6. Назначить поваров Нигмятуллину З.Д. и Шабаеву А.Ю., ответственными за:

- санитарное состояние пищеблока, кухонной посуды и инвентаря;
- строгим соблюдением правил хранения продуктов питания;
- место расположения и состояния пищевых отходов;
- правилами технологической обработки продуктов и приготовления пищи, исполнения технологических карт;
- выполнение норм меню- требования, объема выхода готовых блюд;
- отбора и хранения суточной пробы готовых блюд;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- ☞ - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Воспитателям: Бижановой А.Т., Волковой А.С., Кутькиной Е.А., Смирновой Е.Ю., Филиновой С.И., Хасановой Г.Т., Хусяиновой М.В., Шехоркиной Е.А.:

8.1. в дни работы *МДОУ Детский сад №94 Вишенка* предоставлять ответственному за организацию питания *Батыровой А.Д.* информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;

8.2. проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем *за сутки*) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду, официальном сайте детского сада;

8.3. Возложить ответственность за:

- организацию приема пищи воспитанниками в соответствии с режимом;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей, норм и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах;
- обеспечение безопасности и качества питьевой воды.

9. Контроль за исполнением данного приказа, общее руководство и координацию действий по организации питания воспитанников возлагаю на старшего воспитателя, ответственного за питание *Батырову А.Д.*

Заведующий



О.Ю. Кашина