

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20
(МБДОУ № 20)**

П Р И К А З

«09» января 2024 г.

№ 19-ОД

г.Армавир

**Об организации питания детей
и об утверждении Положения об организации
питания воспитанников МБДОУ № 20**

На основании Постановления администрации МО г. Армавир № 2146 от 08.09.2023г. «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Армавир», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году,

п р и к а з ы в а ю:

1. Пролонгировать действие Положения об организации питания воспитанников МБДОУ №20 (Приложение №1).
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10- часовым режимом функционирования.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Сафронову Ю.С., в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с ежедневным меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.
5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ИО завхоза ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В ежедневное меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом.
6. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) – 8.30 – 9.00;
 - второй завтрак – 10.00- 11.00;
 - обед – 12.00 –13.00;
 - полдник – 15.30– 16.00.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию. Меню-требование на выдачу продуктов питания (ф. 0504202) применяется для оформления отпуска продуктов питания и составляется ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности довольствующихся лиц.

8. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

8.1. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

8.2. Производить выдачу продуктов на завтрак из кладовой на пищеблок не позднее 17.00, предшествующего дня, указанного в меню - требовании по роспись (повар) в Журнале выдачи (возврата, добавки) продуктов питания с кладовой на пищеблок.

- Производить выдачу продуктов на обед из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 11.00, а на полдник не позднее 13.00.

9. Утвердить графику закладки блюд в присутствии ответственных лиц:

- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.00 – мясо во 2-е блюдо;
- 9.00-10.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 13.00 – продукты для полдника.

10. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику.

11. Возложить ответственность за ежедневное наличие контрольного блюда и 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 С на медсестру и поваров.

12.ИО завхоза машинисту по стирке и ремонту белья Костицыной Е.В. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

13. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.15-8.40;
- второй завтрак 10.00-10.25;
- обед 11.40 – 12.10;
- полдник 15.15 – 15.30

14. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

15. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

16. Запрещается хранение пищевых отходов в здании МБДОУ №20. По окончании приема пищи до 9.15 (в завтрак), до 13.15 (в обед), до 16.15 (в полдник) выносить все пищевые отходы из группы в место для хранения пищевых отходов. Разрешить уносить сотрудникам пищевые отходы домой для кормления животных.

17. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

19. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру.

20. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Заведующий МБДОУ №20



И.Н.Дуплеева