

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 140»**

наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
02-03/02	09.01.2023

**Об организации питания детей и сотрудников
МДОУ «Детский сад № 140»**

С целью организации питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения норм выдачи блюд в соответствии с меню, воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным ООО «Агрофирма-Ярославль». Изменения в меню разрешается вносить только с согласования с заведующим ДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 год. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Флягину Нину Валерьевну. На Флягину Н.В. - медицинскую сестру по питанию, возложить ответственность за ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их на бумажном носителе в бухгалтерию.
2. Ответственному за питание Флягиной Н.В.:
 - 2.1. Ежедневно до 16.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.
 - 2.2. Сотрудникам ООО «Агрофирма-Ярославль», работающим на пищеблоке ДОУ, отвечающим за организацию питания в учреждении (зав.производством). Повару разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 2.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность зав.производством ООО «Агрофирма-Ярославль».
 - 2.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад № 140» и поставщика.
 - 2.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
3. Зав.производством Абрамовой Л.Н., повару Колдиной Л.В. необходимо:
 - 3.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 3.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 3.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
4. На пищеблоке необходимо иметь:
 - картотеку технологии приготовления блюд;

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 140»**

наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
02-03/02	09.01.2023

**Об организации питания детей и сотрудников
МДОУ «Детский сад № 140»**

С целью организации питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения норм выдачи блюд в соответствии с меню, воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным ООО «Агрофирма-Ярославль». Изменения в меню разрешается вносить только с согласования с заведующим ДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 год. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Флягину Нину Валерьевну. На Флягину Н.В. - медицинскую сестру по питанию, возложить ответственность за ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их на бумажном носителе в бухгалтерию.
2. Ответственному за питание Флягиной Н.В.:
 - 2.1. Ежедневно до 16.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.
 - 2.2. Сотрудникам ООО «Агрофирма-Ярославль», работающим на пищеблоке ДОУ, отвечающим за организацию питания в учреждении (зав.производством). Повару разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 2.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность зав.производством ООО «Агрофирма-Ярославль».
 - 2.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад № 140» и поставщика.
 - 2.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
3. Зав.производством Абрамовой Л.Н., повару Колдиной Л.В. необходимо:
 - 3.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 3.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 3.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
4. На пищеблоке необходимо иметь:
 - картотеку технологии приготовления блюд;

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

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

Выдачу пищи производить с учетом утвержденного графика.

- завтрак- 8.15-8.30
- второй завтрак 10.00-10.10
- обед -12.05-12.30
- уплотненный ужин- 16.20 -16.40

6. Создать бракеражную комиссию для проведения приемочного контроля готовой, пищи в следующем составе:

- Жихарева Ю.Н., заведующий;
- Флягина Н.В., старшая медицинская сестра;
- старший воспитатель;
- Зам. заведующего по АХР;
- Сотрудники ООО «Агрофирма-Ярославль» зав.производством, повар.
- Представитель ППо (по согласованию)
- Представитель управляющего совета (по согласованию)

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Все сотрудники обязаны знать и выполнять правила техники безопасности, пожарной безопасности и инструкции по охране жизни и здоровья детей.

10. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке; соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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 принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре по питанию Флягиной Н.В. о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

11. Старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ

культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

12. Павлову А.А., заместителю заведующего по АХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Флягину Н.В..

14. Ознакомить с приказом всех сотрудников учреждения.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Ю.Н.Жихарева

Ознакомлен (а):

Грачева Т.В.
Малышева И.В.
Мухоморова С.А.
Семинская О.С.
Зинченко А.А.
Шибанова Е.И.
Сражева С.И.
Смирнова Ю.В.
Кузнецова Ю.В.
Гусева
Смирнова О.Н.
Арсеньева И.В.
Кузнецова Е.Ю.
Судовикова Н.С.
Филиппова Л.Ю.
Семинская Н.А.
Малышева Л.А.
Гусева Ю.В.
Мухоморова Ю.В.
Алимова Л.В.
Аликина С.В.
Семинская О.Т.
Зинченко А.К.
Алимова Т.В.
Семинская А.В.
Сорокина Л.И.
Кереметова А.А.
Судовикова Р.А.
Алимова Р.В.
Зинченко Ю.В.
Зинченко Ю.И.

Алимова В.В.
Семинская Л.В.
Мухоморова Л.В.
Зинченко В.В.
Алимова Л.В.
Зинченко О.В.
Павлов А.В.
Грачева С.В.
Орлова Л.В.
Зинченко Т.В.
Павлов Ю.В.
Алимова Л.В.
Алимова Л.В.
Семинская Л.В.