

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 25 г.  
ВЫБОРГА»**

**ПРИКАЗ**

03.10.2022 г.

№ 91 - ОД

**Об организации питания воспитанников  
в 2022-2023 учебном году.**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». С целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2022 - 2023 учебном году производственного контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга» в соответствии с примерным 20-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы. (Приложение №1).
4. Утвердить график закладки продуктов (Приложение №2).
5. Воспитателям и младшим воспитателям групп:
  - 5.1. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - 5.2. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- 5.3. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
  - 5.4. Соблюдать температурный режим раздаваемой воспитанникам пищи;
  - 5.5. Своевременно раздавать детям второе блюдо;
  - 5.6. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
  - 5.7. Использовать индивидуальный подход к воспитаннику во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
  - 5.8. Вести ежедневно табель присутствующих воспитанников в группе;
  - 5.9. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - 5.10. Получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - 5.11. При приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - 5.12. Соблюдать питьевой режим в группах;
  - 5.13. Не допускать присутствие детей в моечном помещении группы.
6. Заместителю заведующего по ВМР, Авдошиной Екатерине Сергеевне:
- 6.1. Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
  - 6.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
  - 6.3. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
7. Кладовщику, Ресниковой Надежде Станиславовне:
- 7.1. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
  - 7.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
  - 7.3. Строго соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за хранением продуктов в условиях склада;
  - 7.4. Участвовать в составлении предварительного меню
  - 7.5. Вести необходимую документацию;
  - 7.6. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
  - 7.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
  - 7.8. Осуществлять работу в ФГИС «Меркурий», а также фиксировать (гасить) сводные документы в ФГИС «Меркурий».
  - 7.9. Получать продукты с базы согласно накладной;
  - 7.10. Вести учет сроков реализации продуктов;

- 7.11. Выдавать продукты питания работникам пищеблока по весу, указанному в меню-раскладке;
  - 7.12. Обеспечивать необходимым набором продуктов на 10 дней;
  - 7.13. Контролировать нормы расхода на одного ребенка, соблюдение натуральных норм питания;
  - 7.14. Контролировать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащением кухонным инвентарем, хранением продуктов в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.
  - 7.15. За соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
8. Работникам пищеблока: Степаненко Татьяне Витальевне, Утябаевой Елене Алексеевне, Смирновой Елене Владимировне:
- 8.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
  - 8.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
  - 8.3. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии.
  - 8.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы.
  - 8.5. Запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.
9. Назначить ответственного за контроль за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга» заместителя заведующего по АХЧ, Кирко Ирину Александровну.
- 9.1. Заместителю заведующего по АХЧ, Кирко Ирине Александровне:
    - 9.1.1. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
    - 9.1.2. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
    - 9.1.3. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
  - 9.2. Контролировать выполнение норм СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 на пищеблоке, кладовых, столовой, групповых помещений.
  - 9.3. Присутствовать при закладке продуктов, снятия проб.
  - 9.4. Взять под особый контроль отбор и хранение суточных проб поварами в строгом соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.
  - 9.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных.
  - 9.6. Соблюдать натуральные нормы питания на 1 воспитанника.

9.7. Обеспечить наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

9.8. Контролировать ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)

9.9. Вести табель учета питания сотрудников.

9.10. Контролировать табеля посещаемости детей в группах.

9.11. Контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров и флюорограммы.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №25 г. Выборга»



И.Г. Рыбникова

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы**

<b>Завтрак</b>		
08.10	I младшая группа II младшая группа Средняя группа	№ 1, № 2 № 3 № 6
08.15	II младшая группа Средняя группа	№ 4 № 9
08.20	Старшая группа Подготовительная группа	№ 5 № 12
08.25	Старшая группа Подготовительная группа	№ 7 № 10
<b>Второй завтрак</b>		
09.10	Все группы	
<b>Обед</b>		
11.30	I младшая группа	№ 1, № 2
12.00	II младшая группа	№ 3, № 4
12.10	Средняя группа	№ 6, № 9
12.20	Старшая группа	№ 5, № 7
12.25	Подготовительная группа	№ 12
12.30	Подготовительная группа	№ 10
<b>Полдник</b>		
15.30	I младшая группа II младшая группа	№ 1, № 3, № 4
15.35	I младшая группа Средняя группа	№ 2, № 6, № 9
15.50	Средняя группа	№ 5, № 7
15.55	Подготовительная группа	№ 10, № 12

**График закладки продуктов на пищеблоке  
МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга»**

- 06.00** – мясо, куры, рыба – в 1-е блюдо, молоко в кашу и какао (чай с молоком, какао с молоком);
- 07.00** – крупа в кашу, чай, какао;
- 07.30** – масло в кашу, сахар для завтрака и 3-его блюда, ягоды или сухофрукты для 3-его блюда;
- 09.00 – 10.00** – продукты (крупы, овощи) во 2-е блюдо
- 09.15 – 09.30** – продукты (овощи, крупы) в 1-е блюдо
- 09.00 – 10.00** – продукты для теста
- 10.30 – 11.00** – масло в 1-е и 2-е блюда, сметана, зелень в 1-е блюдо
- 13.00** – продукты для полдника