

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 157  
«Детский сад комбинированного вида»  
г. Кемерово

Приказ

От

№

Об организации питания детей и сотрудников.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью организации сбалансированного рационального питания детей и работников в Учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием, выполнением норм калорийности, а также осуществления контрольной деятельности за организацией питания в 2022 году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать диетическое питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Цикличным (всесезонным) 10-ти дневным меню МАДОУ № 157 «Детский сад комбинированного вида» с возрастными категориями с 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет». Для детей с дневным пребыванием 12 часов. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя МАДОУ № 157.

2. Назначить, завхоза Сычеву Юлию Гарриевну оператором по ведению меню требования в электронной программе «НоТ: Учёт питания в ДДУ» на основании утвержденного в ДОУ «Цикличное (всесезонное) 10-ти дневное меню МАДОУ № 157 «Детский сад комбинированного вида» с возрастными категориями с 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет». Для детей с дневным пребыванием 12 часов.

3. Возложить ответственность за организацию, контроль и соблюдение норм диетического питания детей и сотрудников на старшую медсестру Хасанову Анастасию Альбертовну.

4. Оператору по ведению меню требования в электронной программе «НоТ: Учёт питания в ДДУ» - Сычевой Юлии Гарриевне:

- своевременно производить обновление программного обеспечения;
- на основании утвержденного меню ежедневно составлять меню-раскладку с указанием выхода блюд для детей разного возраста накануне следующего дня, указанного в меню;
- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника и проставлять массу порций выхода блюд согласно Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- нормы питания работников определяются в соответствии норме питания детей старшего возраста;
- фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню;
- при отсутствии каких – либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (Приложения №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (при наличии таких детей);
- в меню – раскладке обязательны подписи заведующего, старшей медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара, принимающего продукты со склада.
- производить списание продуктов с учетом норм расхода продуктов по возрастным категориям детей и технологических норм закладки продуктов;

##### 5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам:

Название группы	Возраст	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Ясли	1,5-2 лет	8.00	9.40	11.10	14.45	16.20
1 младшая	2-3 лет	8.05	9.45	11.25	14.50	16.25
2 младшая	3-4 лет	8.10	9.45	11.40	14.55	16.30
Средняя	4-5 лет	8.15	9.50	11.50	15.00	16.35
Старшая	5-6 лет	8.20	9.55	12.15	15.05	16.40
Подготовительная	6-7 лет	8.25	10.00	12.25	15.10	16.45

##### 6. Утвердить график приема пищи:

- завтрак-8.30-9.00
- второй завтрак 10.30-11.00
- обед-12.00-13.00
- полдник- 15.30
- ужин-18.30

##### 7. Ответственной по организации, контролю и соблюдению норм диетического питания - Хасановой А.А.:

- Вести системный контроль учета и выполнения натуральных норм питания и 10-ти дневного меню
- Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня указанного в меню;
- предоставлять меню-раскладку на утверждение заведующему накануне дня, указанного в меню, не позднее 15.00;
- Возврат и добор продуктов по меню оформлять не позднее 10.00 утра;
- Снимать пробы приготовленных блюд с обязательной пометкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- Осуществлять ежедневно учет питающихся работников;
- Контролировать:
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольные блюда;
  - суточные пробы за двое суток;
  - вымеренная посуда с указанием объема блюд;
  - список детей с пищевыми особенностями (аллергия, сахарный диабет) с указанием замены блюда;
  - таблица замены продуктов по белкам и углеводам;
  - суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах);
  - рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДООУ;
  - перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
  - производство готовых блюд, осуществляющееся в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
  - контролировать выход блюд (должен соответствовать количеству выписанных продуктов с учетом потерь при разморозке, очистке, обрезке и тепловой обработке);
  - применение нормы расхода продуктов питания для работников не ниже нормы расхода на питание детей;
- Вести журналы:
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - ведомость контроля за рационом питания.

##### 8. Шеф-повару Л.А. Васильева и повару Ещенко Е.В.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- выдавать готовую пищу только после снятия пробы старшей медицинской сестрой с обязательной пометкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

#### **9. Шеф-повару Л.А. Васильева кладовщику Ю.Г. Сычева, отвечающим за организацию питания в МАДОУ:**

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, ассортимент получаемых с базы продуктов согласно товарно-транспортным документам;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующей МАДОУ, кладовщиком, экспедитором.
- получение продуктов в кладовую производит кладовщик Ю.Г. Сычева - материально ответственное лицо;
- выдача продуктов из кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня указанного в меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов с бухгалтером А.С. Ергинной.

#### **В целях организации контроля приготовления пищи, создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы, в составе:**

##### Председатель комиссии:

– заведующая Михайлова Г.В.

##### Члены комиссии:

- воспитатель – О.Н. Ясинова
- воспитатель - Т.Ю. Шумилова

Запись о проведенном контроле производить в журнал закладки продуктов питания. ответственность за его ведение возложить на ст. медсестру А.А. Хасанову.

#### **Установить время ежедневной закладки необходимых продуктов:**

- завтрак - 7.10
- обед - 10.00
- полдник - 14.00
- ужин - 15.20

Производить закладку продуктов в котел строго по графику в присутствии членов комиссии по закладке продуктов!

#### **10. Назначить в бракеражную комиссию готовой продукции следующих сотрудников:**

##### Председатель комиссии:

– заведующая Михайлова Г.В.

##### Члены комиссии:

- старший воспитатель – М.А. Плаксина
- мл. воспитатель – Н.С. Потапова
- ст. медсестра – А.А. Хасанова
- представитель от родителей – Н.М. Власова

Запись о проведенном контроле производить в журнал контроля бракеражной комиссии, которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагаю на ст. медсестру А.А. Хасанова

#### **11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:**

- бухгалтера А.С. Ергина
- воспитателя Е.В. Ваянт.
- мл. воспитателя Е.В. Петрова
- Кладовщик Ю.Г. Сычева

Комиссии в соответствии с планом инвентаризации продуктов питания производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую.

#### **12. По вопросу питания сотрудников:**

10.1 Назначить ответственного за ведением табеля питания работников ст. медсестру А.А. Хасанову

10.2 На основании заявлений организовать питание работников Учреждения, включающее второе и третье (чай не сладкий) блюдо, хлеб (по норме детского меню) с отражением в меню полного набора продуктов. Салаты и первое блюдо исключить.

**13.** На пищеблоке необходимо иметь:

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

**14.** Назначить ответственными за сбор суточных проб: шеф-повара Л.А. Васильеву.

**15.** Работникам пищеблока запрещается после окончания рабочего дня выносить закрытые сумки и пакеты.

**16.** Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несет младший воспитатель и воспитатель данной возрастной группы.

**17.** Ответственность за организацию питания в ДООУ возложить на ст. медсестру А.А. Хасанову, ответственность за соблюдения норм, правил и культуры организации питания в группах возложить на старшего воспитателя М.А. Плаксину.

**18.** Общий контроль организации питания оставляю за собой.

**19.** Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ст. медсестру А.А. Хасанову.

**20.** С приказом ознакомить всех сотрудников МАДОУ №157 «Детский сад комбинированного вида». Для общего ознакомления, копию приказа разместить на пищеблоке.

Заведующая МАДОУ №157

Михайлова Г.В.

-шеф-повар Васильева Л.А \_\_\_\_\_

- ст. медсестра А.А. Хасанова \_\_\_\_\_

- воспитатель Т.Ю. Шумилова \_\_\_\_\_

- завхоз Ю.Г. Сычева. \_\_\_\_\_

- воспитатель О.Н. Ясинова \_\_\_\_\_

- воспитатель Е.В. Ваянт \_\_\_\_\_

- мл. воспитатель Е.В. Петрова \_\_\_\_\_

- мл. воспитатель Н.С. Потапова \_\_\_\_\_

- старший воспитатель М.А. Плаксина \_\_\_\_\_

представитель от родителей Н.М. Власова \_\_\_\_\_