

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД

№ 24 «Звёздочка»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

Ст. Мингрельская

Приказ

01.09.2023 г.

№ 173/2

**Об организации питания в МБДОУ детский сад №24 «Звёздочка»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, Положения об организации питания воспитанников, утверждённым приказом заведующего от 12.01.2023 г № 5-А, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать на 2023- 2024 учебный год 4-разовое питание воспитанников в соответствии с основным 10-дневным меню, утверждённым для каждой группы (приложение) в соответствии с СанПиНом 2.3./2.4.3590-20:

1.1. руководствоваться при составлении примерного меню, рекомендуемыми среднесуточными нормами питания (г, мл, на 1 ребёнка), для детей с 8-10,5 часовым пребыванием в ДОО в соответствии с Приложением №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

1.2. соблюдать при составлении меню и расчётов калорийности оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов -1:1:4);

1.3. на основании утверждённого примерного меню (Приложение № 8 СанПиНом 2.3./2.4.3590-20), с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для двух возрастных категорий с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

1.4. иметь технологическую карту на каждое блюдо, утверждённую руководителем ДОО;

1.5. соблюдать для детей разного возраста суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах) (Приложение № 9 СанПин 2.3./2.4.3590-20).

2. Осуществлять контроль за поставщиками продуктов питания (ООО «Абинский маслозавод», ООО Торговый Дом «Зори Кубани», ИП Заикина, ОАО «Ахтырский хлебозавод») в учреждении.

3. Ответственность по контролю за организацией питания в учреждении возложить на заместителя заведующего по АХР – Т.А. Левченко

4. В соответствии с СанПин 2.3./2.4.3050-20 утвердить график приема пищи:

завтрак	08.30– 9.00;
второй завтрак	10.30 –11-00;
обед	11.45 – 13.00;
полдник	15.15- 15.45 .

5. Ответственному за организацией питания детей в учреждении - заместителю заведующего по АХР:

5.1. подавать заявку (количество рационов) с учетом количества детей, исполнителю за 5 рабочих дней, предшествующих дате оказания услуг, изменить заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг;

5.2. осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приема пищи воспитанниками, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья ответственному за организацию совместно с заместителем заведующего по АХР, проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

7. Создать комиссию по закладке продуктов в котел, ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на младшего воспитателя с медицинским образованием – В.И. Шопша

8. Осуществлять контроль за ежедневным отбором 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  $+2+6^{\circ}\text{C}$ .

9. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

10. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда)

11. Создать комиссию для проведения входного контроля по всем видам продуктов.

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

группы	Вторая раннего возраста	Вторая младшая № 1	вторая младшая № 2	Средняя №1	Старшая №1	Старшая №1	Смешанная дошкольная, ТНР	Подгото вит
завтрак	8 -00	8-03	8-06	8-10	8 -12	8 -15	8 -18	8 -20
второй завтрак	9-50	9-52	9-55	9-57	10-00	10-10	10-15	10-20
обед	11-45	11-50	11-55	12-00	12-05	12-10	12-15	12-20
полдник	14 -50	14-55	15-00	15-03	15-05	15-10	15-15	15-20

13. Контролировать наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима
- технологические карты приготовления блюд
- график закладки продуктов
- график выдачи готовых блюд
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо
- суточную пробу за 2 суток

медицинскую аптечку  
- огнетушитель

14. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 24



В.И.Ротко