

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 35 «Светлячок» комбинированного вида
г.Новотроицка Оренбургской области»

ПРИКАЗ № 3

«Об организации питания детей в ДОУ»

по МДОАУ № 35

от 09.01.2025

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2025 учебном году

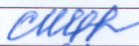

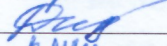

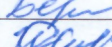
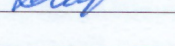
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания и утверждения технологических карт возложить на администрацию.
 - 1.1. утверждения примерного меню в ДОУ возложить на администрацию.Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН и 10 – дневным меню. При составлении меню-требования учитывать:
 - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОУ.
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН
 - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.
3. Ответственными лицами за составление меню по корпусам назначить:
Гагарина 10а – завхоз Диденкова С.В., М.Корецкая 26 – кладовщик Бисенова М.Х.
Завхозу Диденковой С.В. и кладовщику Бисеновой М.Х.
 - 3.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
 - 3.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
 - 3.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
 - 3.4. осуществлять контроль за витаминизацией блюд
- 3.5. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями.
- 3.6. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

- 3.7. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
- 3.8. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
4. Поварам Шевченко С.С., Борисенко Н.П
- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
 - выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - Строго соблюдать график закладки продуктов
5. Возложить ответственность на поваров: Шевченко С.С., Борисенко Н.П.
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - . выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - . соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на летний и осенне-зимний период
7. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
8. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
9. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
10. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель (помощник воспитателя).
- 10.1. Младшим воспитателям и помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- 10.2 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- 10.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 10.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 10.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
11. Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
12. Воспитателям групп:
- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - продолжить ведение табеля посещения ДОО и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок
13. Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения. Ответственный – старший воспитатель Саламатина И.А., старший воспитатель Бережная Е.В.

14 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	должность	роспись
Шевченко С.С.	повар	
Борисенко Н.П.	повар	
Диденкова С.В.	завхоз	
Бисенова М.Х.	кладовщик	
Бережная Е.В.	Старший воспитатель	
Саламатина И.А.	Старший воспитатель	

Заведующий МДОАУ № 35



Н.В.Коростелева