

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - детский сад № 87» г. Сыктывкара**

**«Кагаӧс сӧвмӧдан шӧрин —челядьӧс 87 №-а видзанін»  
школаӧдз велӧдан Сыктывкарса муниципальной ашӧрлуна учреждение**

**ПРИКАЗ**

от 09.01.2024

№ 1

**г. Сыктывкар**

**«Об организации питания детей в  
МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 87» г. Сыктывкара в 2024 году»**

Во исполнении ст. 37, 41, пункта 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в целях контроля качества питания в МАДОУ «ЦРР-д/с № 87»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1.** Организовать питание детей и сотрудников в учреждении в использовании цикличного 10 – дневного меню (утвержденное 27.04.2022г.), технологическими картами в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 и требованиями к организации питания СП 2.4.3648-20.

**2.** Организовать деятельность по организации питания в соответствии с Положением об организации питания от 10.01.2022 года.

**3.** Утвердить график выдачи пищи Приложение 1:

- Завтрак (по возрастной группе) 8:15 – 8:40
- Обед 11:55 – 12:40
- Полдник 15:00 – 15:15
- Ужин 16:50 – 17:30

**4.** Возложить ответственность за планирование питания детей в детском саду на кладовщика Марикиан В.А.:

- Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным цикличным 10 – дневным меню;

- Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с директором ДОО;

- Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню – требования учитывать:

- нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;

- подписывать меню требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты;

- Представлять меню – требование для утверждения директору ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню

- Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00 часов.

- Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

- Соблюдать сроки реализации продуктов, правила приема, хранения, выдачи продуктов;

- Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости, с последующей коррекцией.

- Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

- Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями *членов бракеражной комиссии в составе:*

Председатель комиссии: старший воспитатель Другова И.Н.

Члены:

шеф – повар Матвеева Е.В.,

воспитатель Хидирова Г.К.,

представитель родительской общественности Кириченко М.В. срок: постоянно.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада Марикиян В.А. и представитель поставщика. Срок: постоянно.

- Обнаруженные некачественные продукты, их недопоставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная директором комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.

- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально – ответственное лицо кладовщик Марикиян В.А. срок: постоянно

- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню – требованием не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

6. Поварам Матвеевой Е.В., Егиазарян К.С., Матюшенковой С.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6:00 – мясо курицы в первое блюдо; продукты для запуска;

- 7:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 8:00 – тесто для выпечки;

- 9:00 – 10:00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

- 9:30 – масло во второе блюдо;

- 10:30 – сахар в третье блюдо;

- 13:00 – продукты для полдника;

- 14:00 – продукты для ужина.

Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам. Срок: постоянно

7. Кладовщику Марикиян В.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером из МБУ "Центр обеспечения УДО", Эжва.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы в соответствии с должностными инструкциями.

11. Ответственность за работу с воспитателями по организации питания на группах возложить на старшего воспитателя Пинягина В.Б.

12. Ответственность за работу младших воспитателей по соблюдению требований санитарного законодательства в организации питания детей возложить на заместителя директора по АХЧ Домнину Н.В. срок: постоянно

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, кладовщика Марикян В.А., шеф – повара Матвееву Е.В.

Директор

Т.В. Княжева

Ознакомлены: \_\_\_\_\_ Матвеева Е.В.  
\_\_\_\_\_ Марикян В.А.  
\_\_\_\_\_ Егиазарян К.С.  
\_\_\_\_\_ Матюшенкова С.А.  
\_\_\_\_\_ Пинягина В.Б.  
\_\_\_\_\_ Домнина Н.В.  
\_\_\_\_\_ Другова И.Н.  
\_\_\_\_\_ Хидирова Г.К.  
\_\_\_\_\_ Кириченко М.В.

## График выдачи питания

Возрастные группы, номер группы	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1,6мес. – 2г. (№ 1)	8.00	11.15	14.50	17.30
2-3г. (№2, 11)	8.05	11.20	14.55	17.35
3-4г. (№10, №12)	8.10	11.50	15.00	17.40
4-5 лет (№4,8,9)	8.15	12.00	15.05	17.45
5-6 лет (№3,6)	8.20	12.10	15.10	17.50
6-7 лет (№ 5,13)	8.25	12.20	15.15	17.55

100 грамм гарнира соответствуют – 2 ст.л. картофельное пюре  
 3 ст.л. отварные рис, макаронные изделия  
 2,5 ст.л.-капуста тушеная

30 грамм – 1 ст.л.плова

250 грамм – суп

300 грамм – каша

200 грамм – суп

250 грамм - каша

