

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 23  
( МАДОУ № 23)**

352923, Российская Федерация, Краснодарский край, город Армавир, улица Черноморская, 57, тел. 5-48-21

**ПРИКАЗ**

01.02.2022 г.

№ 70 - од

г. Армавир

**Об организации питания детей в МАДОУ № 23 в 2022 году**

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить 01 февраля 2022 года примерное 10-ти дневное меню в соответствии с режимом питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ и энергетической ценности суточного рациона питания детей.

2. Утвердить 01 февраля 2022 года технологические карты, разработанные на основании утвержденного 10-тидневного меню в соответствии с СанПиНами.

3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-тидневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 и от 3 до 7 лет в МАДОУ № 23, реализующим общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10 часовым пребыванием детей.

4. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

5. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Бруеву И.В.

6. Утвердить график приема пищи:

Возрастные группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
1-я младшая	08:30 – 08:50	10:30 – 10:40	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
2-я младшая	08:30 – 08:50	10:30 – 10:40	12:00 – 12:30	15:30 – 15:50
Средняя	08:30 – 08:50	10:30 – 10:40	12:10 – 12:40	15:30 – 15:50
Старшая	08:30 – 08:50	10:30 – 10:40	12:20 – 12:50	15:30 – 15:50
Подготовительная к школе	08:30 – 08:50	10:50 – 11:00	12:30 – 13:00	15:30 – 15:50

7. Ответственному за организацию питания детей медицинской сестре Бруевой И.А:

7.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

7.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

7.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

7.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении –поварам, завхозу:

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

8.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Ломаенко О.В.

8.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медицинская сестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

8.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Ломаенко О.В. – материально ответственное лицо.

8.5. При получении скоропортящейся пищевой продукции заведующий хозяйством проводит визуальную органолептическую их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

8.6. Выдачу продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

8.7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

8.7. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

8.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор 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 °С на медицинскую сестру Бруеву И.В.

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заместителя заведующего по АХР Сурцовой М.А.;
- председателя ПО Барыленко И.А.;
- медицинской сестры Бруевой И.В.

9.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9.2. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:  
Холодный период

ЗАВТРАК		2-ой ЗАВТРАК	
<u>2 корпус</u>	<u>1 корпус</u>	<u>2 корпус</u>	<u>1 корпус</u>
5 гр - 7.55	2 гр.- 8.12	5 гр - 10.00	2 гр.- 10.20
10 гр-7.58	1 гр. - 8.15	10 гр-10.03	1 гр. - 10.23
8 гр.- 8.01	4 гр. - 8.18	8 гр.- 10.07	4 гр. - 10.27
9 гр.-8. 04	3 гр. - 8.21	9 гр.-10. 11	3 гр. - 10.30
6 гр - 8.06		6 гр - 10.14	
7 гр - 8.09		7 гр - 10.17	
ОБЕД		ПОЛДНИК	
<u>2 корпус</u>	<u>1 корпус</u>	<u>2 корпус</u>	<u>1 корпус</u>
5 гр. -11.35	2 гр. -11.35	5гр. -14.50	2 гр.-15.08
10 гр.- 11.40	1 гр.-11.45	10 гр-14.53	1 гр. -15.11
8 гр.-11.50	4 гр.-12.10	8 гр. -14.56	4 гр. -15.14
9 гр.-11.55	3 гр. -12.15	9 гр.-14.59	3 гр. - 15.17
6 гр.-12.00		6 гр.-15.02	
7 гр. -12.05		7 гр. -15.05	

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

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

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Бруеву И.А.

15. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МАДОУ № 23



О.Г.Дремлюженко

С приказом ознакомлены:

Барыленко И.А. \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Бруева И.В. \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Ломаенко О.В. \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Сурцева М.А. \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.