

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 45»
ГОРОДА ВОТКИНСКА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
11-ос	09.01.2025 г.

**ПРИКАЗ
Об организации питания детей в 2025 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, соблюдением технологических карт, а также в рамках производственного контроля на 2025 год,

приказываю:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню детям раннего возраста и детям дошкольного возраста (3-7 лет). (Приложение №1).

1.1. Организовать питание детей в возрасте от 1 до 3-лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих МБДОУ детский сад № 45 с 12-ти часовым режимом функционирования, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить с разрешения заведующего МБДОУ детского сада № 45 Майорова Е.Н.

Ответственный: делопроизводитель Ишеева Ю.В.

2. Утвердить график приема пищи в группах:

1 завтрак – 8.20. – 9.00.

2 завтрак – 10.00. – 10.55.

Обед – 11.40. – 13.00.

Полдник – 15.20. – 16.00.

3. Ишеевой Ю.В., делопроизводителю, ответственному за составление меню:

3.1. составлять меню накануне предшествующего дню, указанного меню;

3.2. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- меню оформлять в соответствии с технологическими картами (по наименованию блюд и по раскладке);
- составлять меню с продуктами заместителями для детей с пищевой аллергией;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания;
- размещать ежедневное меню на пищеблоке (на раздаточном окне) и на официальном сайте в сети интернет;
- согласовывать и утверждать лицами, ответственными за составление меню днем ранее даты выхода меню. В момент отсутствия возложить согласование на лицо, его заменяющее.

3.3. представлять меню для утверждения заведующим ДОУ накануне дня указанного в меню;

3.4. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

3.5. ежедневно предоставлять меню для родителей с указанием стоимости и рекомендации по здоровому питанию: включить в рацион свежие овощи и фрукты.

4. Медицинской сестре, предоставлять данные о количестве детей на пищеблок и заведующему не позднее 09.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ повару Азябиной С.А., Салимовой Л.Д.

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- решать вопросы, связанные с выдачей блюд, их приготовлением с заведующим;
- выставлять контрольное блюдо на специально отведенном месте у пищеблока (порционные блюда в соответствии с выходом блюда).

6. Мирончук М.Н., кладовщику:

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов, за прием продуктов от поставщиков;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача должны оформляться актом, который подписывается заведующим МБДОУ и комиссией по оценке товара, работ, услуг;
- еженедельно предоставлять информацию об остатках продуктов, с целью соблюдения сроков реализации;
- выдачу продуктов производить не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ОДВ;
- ежедневно вести журнал учета температурного режима холодильников;
- проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе: заведующей Майорова Е.Н., медицинская сестра детской больницы № 2. На период отсутствия медицинской сестры ответственность за заполнение Журнала бракеража готовой продукции возложить ответственность на музыкального руководителя Шабалину О. И., на период отсутствия члена бракеражной комиссии подпись ставит лицо, его заменяющее.

Членам комиссии – снимать пробы продукции (в завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник), делая отметку в журнале бракеража готовой продукции.

8. Возложить ответственность на поваров Азябиной С.А. и Салимову Л.Д.

8.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. проводить искусственную С-витаминизацию холодных напитков в соответствии с меню. Аскорбиновую кислоту вводить в компот после его охлаждения до температуры не выше 25 градусов С (перед реализацией). Витаминизированные блюда не подогревать.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- папку с технологическими картами приготовления блюд;
- медицинскую аптечку и инструкцию по её применению;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение №2);
- утвердить график выдачи пищи (Приложение №2)
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Делопроизводителю, Ишеевой Ю.В., производить расчет аскорбиновой кислоты на сад и на ясли в соответствии с нормой на каждого ребенка.

11. Утвердить график питьевого режима (Приложение 2)

12. Медицинской сестре Козловой И.Н., делопроизводителю Ишеевой Ю.В. и кладовщику Мирончук М.Н. 2 раза в неделю контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводить 1 раз в месяц (подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

13. Мирончук М.Н., кладовщику, вести учет использования витамина С, хранить его в продуктовом складе, выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным заведующим меню.

14. Медсестре:

- составить список детей с пищевой аллергией на основании справок врача аллерголога или педиатра, с указанием продуктов аллергенов и их заменителей;
- ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных в соответствующий журнал;
- ежедневно проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний с занесением данных в соответствующий журнал.

15. Мирончук М.Н., кладовщику, работать с системой «Меркурий» по гашению поставляемых продуктов на продуктовый склад, постоянно производить бракераж продуктов, поступающих в ДОО с занесением данных в соответствующий журнал. Во время отсутствия работы в системе «Меркурий» возложить на лицо, его заменяющее.

16. Помощникам воспитателей групп:

- получать пищу на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, в спецодежде, в соответствующую промаркированную посуду;
- ежедневно получать и маркировать: спецодежду, полотенца для сотрудников, полотенца для детей, скатерти и салфетки для кормления детей;
- проводить смену питьевой воды согласно графика, каждые два часа, с получением ее на пищеблоке;
- накрывать на столы в соответствии с нормой контрольного блюда, в соответствующую санитарным требованиям посуду.
- проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и еженедельные с применением моющих и дезинфицирующих средств).

17. Воспитателям групп необходимо:

- нести ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе;
- следить за соблюдением детьми культуры поведения за столом;
- воспитывать в детях этикет за столом;
- следить за накрыванием на стол дежурных детей по группе.

18. Главатских Н.Н., завхозу:

- обеспечить своевременное наличие моющих и дезинфицирующих средств в ДОО;
- своевременно проводить дератизацию и дезинсекцию в ДОО;
- обеспечить качественную работу холодильного, технологического оборудования, при необходимости подавать заявку на ремонт оборудования;
- своевременно пополнять и заменять вышедшую из строя кухонную и столовую посуду, а также деревянный инвентарь.

19. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Е. Н. Майорова

[illegible]

**График выдачи и приема пищи
в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №45»**

Возраст	График получения готовых блюд				График приема пищи			
	завтрак	2завтрак	обед	полдник	завтрак	2завтрак	обед	полдник
Ранний возраст «Розочки»	8:20	10:00	11:50	15:20	8:30	10:30	12:00	15:30
Младшая группа «Ромашки»	8:20	10:05	11:50	15:20	8:30	10:30	12:00	15:30
Группа ЗПР «Землянички»	8:25	10:10	12:00	15:25	8:40	10:35	12:30	15:35
Разновозрастная группа «Подсолнушки»	8:25	10:10	12:00	15:20	8:35	10:30	12:10	15:30
Разновозрастная группа «Одуванчики»	8:30	10:15	12:10	15:30	8:40	10:35	12:20	15:40
Подготовительная группа «Колокольчики»	8:30	10:00	12:20	15:30	8:40	10:10	12:30	15:40
Подготовительная группа «Незабудки»	8:30	10:00	12:20	15:30	8:40	10:10	12:40	15:40

Выдача питьевой кипяченой воды
производится каждые два часа

7:00;9:00;11:00;13:00;15:00;17:00.