

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 12 г. Пугачева Саратовской области»  
(МДОУ «Детский сад № 12»)

**ПРИКАЗ**

13.03.2024

№ 52-ОД

г. Пугачев

**Об организации питания детей  
в МДОУ «Детский сад № 12»  
на 2024 год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить примерное двухнедельное меню при 10,5 часовым режимом с 4-х разовым питанием для детей от 1,6 до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше: для детей от 1,6 до 3 лет – 1050 ккал; для детей от 3 до 7 лет – 1350 ккал.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования и четырехразовым питанием, согласно СанПиН 2.3/ 2.4. 3590-20.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями СанПиН 2.3/ 2.4. 3590-20.
  - 3.1. Составить меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.4. Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 9.00 текущего дня.
4. Утвердить график приема пищи согласно СанПиН 2.3/ 2.4. 3590-20. (для детей начиная с полутора лет, оптимальным является приём пищи с интервалом не более 4

часов):

4.1. Завтрак (возрастные группы) 8.30-9.00

4.2. Второй завтрак 10.30

4.3. Обед (по возрастным группам) 11.30-13.00

4.4. Полдник (по возрастным группам) 15.30

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

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза детского сада;

5.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика.

5.4. Производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукцией, в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медсестру ДОУ.

7. Шеф-повару и поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 - мясо - в первое блюдо;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00 - 11.00- продукты в 1-е блюдо;

11.30 - масло во 2-е блюдо,  
сахар в 3-е блюдо,

13.00 - продукты для полдника;

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозу ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

- завтрак - 8.20 - 8.30

- 2 завтрак - 10.20

- обед - 11.20 - 12.30

- полдник - 15.20

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;
- картотеку приготовления блюд (технологические карты);
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи горячих блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Запретить работникам пищеблока носить украшения, маникюр и хранить личные вещи на рабочем месте.

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младший воспитатель.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

15. Ознакомить сотрудников с данным приказом.

Заведующий

\_\_\_\_\_ Г.В.Волкогон