

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ Г. МУРМАНСКА №93**

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
0301001

(наименование организации)

**ПРИКАЗ  
(распоряжение)**

Номер документа	Дата составления
<b>88-ОД</b>	<b>01.09.2023</b>

**об организации питания в ДОУ**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями 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» и МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648 и МР 2.3.6.0233-21, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.1. Ввести в действие с 01.09.2023 г. 10-дневное меню.

1.2. Утвердить технологические карты (картотеку блюд), составленную на основании 10-дневного меню.

1.3. Назначить ответственным за организацию питания старших медсестер Латышеву Е.И. и Ходарцевич В.С., в электронном варианте в модуле «Учет питания» системы «Кросс – Д».

1.4. Утвердить график выдачи пищи (по возрастной группе, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

Корпус № 1

ГРУППА	ЗАВТРАК	2-Й ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК
СТАРШАЯ № 1	08.10	09.50	11.50	15.30
СТАРШАЯ № 2	08.13	09.54	11.55	15.35
СТАРШАЯ № 3	08.16	10.58	12.00	15.40
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ № 1	08.19	10.02	12.05	15.45
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ № 2	08.22	10.06	12.10	15.50
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ЛОГОПЕДИЧЕСКАЯ	08.25	10.10	12.15	15.55

Корпус № 2

ГРУППА	ЗАВТРАК	2-Й ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК
МЛАДШАЯ № 1	08.09	09.50	11.50	15.20
МЛАДШАЯ № 2	08.12	09.55	11.55	15.25
МЛАДШАЯ № 3	08.15	10.00	12.00	15.30
СРЕДНЯЯ № 1	08.18	10.05	12.05	15.35
СРЕДНЯЯ № 2	08.21	10.15	12.10	15.40
СТАРШАЯ ЛОГОПЕДИЧЕСКАЯ	08.24	10.10	12.15	15.45

Корпус № 3

ГРУППА	ЗАВТРАК	2-Й ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК
РАННИЙ ВОЗРАСТ № 1	08.00	09.05	11.10	15.15
РАННИЙ ВОЗРАСТ № 2	08.05	09.10	11.15	15.20
РАННИЙ ВОЗРАСТ № 3	08.10	09.15	11.20	15.25

2. Возложить ответственность на старшую мед. сестру Латышеву Е.И. и Ходарцевич В.С. :
  - 2.1. Контролировать выполнение разработанного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и норм питания, согласование и утверждение его заведующим МАДОУ № 93;
  - 2.2. Ежедневное информирование в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
  - 2.3. Составление ежедневного меню – требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов и согласование замены с заведующим МАДОУ № 93;
  - 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.6. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда;
  - 2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешение выдачи;
  - 2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости, при необходимости проводить корректировку питания в следующей декаде;
  - 2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 2.12. Ведение журнала контроля здоровья работающих на пищеблоке; сотрудников участвующих при раздаче пищи воспитанникам: младших воспитателей;

2.13. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, желающих получать питание (приложение № 1). Сотрудникам выписывать обед, исходя из набора продуктов питания для детей в возрасте от 3-х до 7-и лет;

2.14. Ведение табеля питания сотрудников;

2.15. Контроль приема пищи сотрудников на группах в отдельной посуде согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель комиссии- заведующий ДОУ Шалдыбина Е.А.

Члены комиссии:

- шеф-поваров: Фиц Е.П., Овечкина И.Г., повара: Шужину А.Л., Мордовину О.Л.

- старших медсестер: Латышева Е.И., Ходарцевич В.С.

- администрации.: зам. заведующего – Стокальская Е.В., старшие воспитатели - Смага А.А., Гудкову З.В., Начальник ХО – Серебрякова Л.И., зам. заведующего по АХР – Вакорину А.А.

3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания и соблюдение выхода блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Возложить ответственность на зам. зав. по АХР – Вакорину А.А. и начальника ХО – Серебрякову Л.И.:

4.1. Контроль работы холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, дезинфицирующими и моющими средствами допустимыми согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21.

4.2. Контроль ведения документации.

5. Возложить ответственность на зав. складом продуктов питания Жапарову М.В. и Воронову Ю.К.:

5.1. Сохранность и контроль получения продуктов питания от поставщиков, их хранение и соблюдение сроков реализации следуя рекомендациям производителя товара;

5.2. Работу с поставщиками продуктов;

5.3. Контроль сопроводительных документов на полученные продукты;

5.4. Ведение бракеражного журнала сроков реализации скоропортящихся продуктов;

5.5. Ведения температурной тетради холодильных установок;

5.6. Контроль сертификатов по поставке продуктов питания;

5.7. Правильное хранение продуктов, согласно предписанию производителя, в таре, полученной от поставщиков;

6. Возложить ответственность на шеф-повара Овечкину И.Г. и Фиц Е.П., поваров Шужину А.Л., Мордовину О.Л.:

6.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. Выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов), производить заправку салатов непосредственно перед раздачей;

6.5. 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 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6.6. Соблюдение персоналом, работающим на пищеблоке санитарно-гигиенических норм;

6.7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке, покидать рабочее место в спец. одежде.

6.8. Запрещается нахождение посторонних лиц на пищеблоке.

7. Возложить ответственность на воспитателей:

