

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Пышминского городского округа
«Первомайский детский сад»**

Приказ № 68/1

От 10.06.2024г

«Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

Приказываю:

1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДООУ с 10-часовым режимом функционирования», разработанным в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»; Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19.2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».
2. Возложить ответственность за организацию питания и выполнения норм питания на одного ребенка на медицинскую сестру диетическую Гольцову Галину Николаевну.
3. Ответственному за организацию питания Гольцовой Г.Н.:
 - 3.1. Составлять 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, калорийность;
 - * указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой;
 - * проводить анализ питания за каждые 10 дней с последующей корректировкой;
 - * учитывать особенности питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.
 - 3.3. Предоставлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Проводить искусственную С-витаминизацию готовых блюд.
4. Сотрудникам пищеблока- поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. Выдачу продуктов производит завхоз Павлова Т.Н.

6. Назначить ответственным за оформление заявок на поставку продуктов питания завхоза Павлову Т.Н., при оформлении заявок не допускать завышения объемов поставок, не соответствующих потребностям детей.

7. Назначить завхоза Павлову Т.Н. ответственным за:

- * своевременность доставки продуктов;
- * точность веса;
- * количество;
- * качество;
- * ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.

7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 16-30 предшествующего дня, указанного в меню.

8. Поварам Шавриной М.Г., Чернавских В.В. :

- * соблюдать технологию приготовления блюд;
- * закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию.

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

	Теплый период			Холодный период		
	группа раннего возраста (время)	Младшая-средняя группа (время)	Старшая подготов. группа (время)	группа раннего возраста (время)	Младшая-средняя группа (время)	Старшая подготов. группа (время)
Завтрак	8-15	8-20	8-30	8-10	8-15	8-30
Второй завтрак	9-50	9-55	10-05	9-55	10-00	10-30
Обед	11-55	12-00	12-15	11-55	12-00	12-10
Уплотн. полдник	15-55	16-00	16-15	15-55	16-00	16-10

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- * инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- * инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- * медицинскую аптечку;
- * график выдачи готовых блюд;
- * нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- * суточную пробу за 2-е суток;
- * посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

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

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МБДОУ ПГО
«Первомайский детский сад»**

Т.Г.Халджиева

С приказом ознакомлены: Гольцова Г.Н.
Шаврина М.Г.
Мезенина Е.В.
Хвостова О.П.
Колясникова А.Г.
Зуева Н.Ф.

Павлова Т.Н.
Чернавских В.В.
Обоскалова О.А.
Крутых М.В.
Киряева Е.П.