



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 11 «Сказка» г. Феодосии Республики Крым»
(Детский сад № 11 «Сказка»)**

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 17

**Об организации питания
детей и оперативного контроля**

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 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей:

1.1. по ул. Челнокова 60: Бубен Т.С. медицинскую сестру, в случае её отсутствия - заместителя заведующего, Пономарева В.В.

1.2. по ул. Челнокова 108а: заместителя заведующего Гусельникову З.В., в случае её отсутствия - старшего воспитателя Алексееву Г.Е.

2. Ответственному за организацию питания в дошкольном заведении:

2.1. Составлять ежедневно меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале посещаемости детей.

2.1.1. Отпускать в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

2.1.2. Снимать с последующего приема пищи /обед, полдник/ количество детей, отсутствующие в учреждении, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращать на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.1.3. Производить возврат продуктов: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.1.4. Организовывать замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.1.5. Вести учет продуктов в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении и сдается в бухгалтерию до 5 числа текущего месяца.

2.1.6. Разрабатывать ежедневное меню на основе примерного 10 – дневного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания по сезонно.

2.2. Контролировать закладку продуктов питания.

2.3. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню.

2.4. Контролировать кулинарную обработку продуктов, выхода блюд и вкусовые качества пищи.

2.5. Проводить С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)

2.6. Контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов.

3.Кладовщикам Азановой А.В. , Снежкова В.Л.:

- 3.1.Осуществлять заявку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов – постоянно;
- 3.2.Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, шеф-повара.
- 3.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 3.4.Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
- 3.5. Вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
- 3.6.Прием продуктов производить при наличии соответствующих документов сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 3.7.Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 3.8.Оформлять при обнаружении некачественных пищевых продуктов или продовольственного сырья акты ,с привлечением бракеражной комиссии по приемке сырой продукции.

4.Поварам:

- 4.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - 4.2. Соблюдать объем приготовленной пищи ,который должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
 - 4.3. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 4.4.Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
 - 4.5. Соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления.
 - 4.6. Получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 4.8.Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 4.9.Сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) с до конца рабочего времени.
 - 4.10. Содержать помещение пищеблока с в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
 - 4.11.Проводить в пятницу санитарную уборку всего пищеблока.
- ### 5. Воспитатели и помощники воспитателя;
- 5.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
 - 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
 - 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 5.4.Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, раздача салфетниц, хлебниц).
 - 5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается
 - 5.7.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 5.8. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
- ### 6.В случае отсутствия медсестры в учреждении по ул.Челнокова , д.108а, контроль за питанием детей возложить на Гусельникову З.В., заместителя заведующего.
- ### 7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий

И.Д. Онуфриенко