

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 17» Энгельсского муниципального
района Саратовской области**

413113, г. Энгельс, ул. Степная, 175^а, тел. (8453) 95-32-80

ПРИКАЗ

от 22.08.2024 года

№ 141

Об организации питания детей в ДОУ и
назначении ответственного за организацию питания

В целях усиления ответственности за организацию питания детей и
осуществления контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание воспитанников согласно графику утвержденному руководителем ДОУ;
2. Утвердить 10 дневное (цикличное) меню на 2024-2025 учебный год.
3. Назначить ответственным за организацию питания Трухину Наталию Юрьевну старшую медицинскую сестру, контроль за качеством и разнообразием, витаминизацией питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами блюд, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов.
4. Определить для ответственного за организацию питания следующий круг функциональных обязанностей:
 - 4.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей на группах;
- за ведением документации пищеблока.

4.2. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5. Старшей медицинской сестре Трухиной Наталии Юрьевне ежедневно вести следующую документацию:

- Журнал бракеража сырой и готовой продукции;
- Меню-раскладку;
- Журнал подсчета калорийности;
- Проводить анализ выполнения норм питания на одного ребенка за декаду, месяц;
- Табель посещаемости детей;
- Сведения о проведении витаминизации третьего блюда.

6. Возложить ответственность за доставку продуктов питания, их сохранность и сроки реализации, ведение документации, за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями на агента по снабжению Хлебнову Екатерину Владимировну.

7. Агенту по снабжению Хлебновой Екатерине Владимировне:

- следить за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню;
- ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ МУО ЭМР.

8. Работникам пищеблока: шеф-повару Мутаевой Савдат Ярагиевне, поварам: Клочковой Татьяне Александровне, Ползовской Любовь Борисовне, подсобным рабочим Поликарповой Кунслу Семеновне, Филипповой Людмиле Михайловне:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

10. Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных

салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;

11. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Трухину Наталию Юрьевну и воспитателей всех возрастных групп за информацию для родителей по организации питания воспитанников дома в выходные и праздничные дни:

- За организацию приема пищи, сервировку стола, соблюдение норм порций, проведения работы по освоению детей столового этикета.

12. Закирову Шамилю Фаридовичу заместителю заведующего:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работников пищеблока.

13. Всем сотрудникам дошкольного образовательного учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад №17» *Рогожкина* Т.А.Рогожкина

