

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №22 «СОЛНЫШКО»
Г.МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

393760 Тамбовская область, г.Мичуринск, ул.Филиппова, д.65-А тел.(475-45) 5-54-70
E-mail: obrazsolnishko@yandex.ru, http/michdou22/68edu.ru
ИНН 6827010694 КПП 682701001

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

01.09.2022

№81

Об организации питания

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с Федеральным законом Российской Федерации, 1999, №14, ст. 1650; 2000, № 29, ст. 4504, постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», на основании постановлений администрации Мичуринска Тамбовской области от 28.06.2013 № 1440 «Об изменении режима работы муниципальных дошкольных учреждений, подведомственных управлению народного образования администрации г. Мичуринска», постановления администрации города Мичуринска от 24.10.2016 №2572 «Об утверждении финансовых норм питания детей в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Мичуринска Тамбовской области», с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ, с 10,5-часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на В.С.Подольскую, заведующего хозяйством, на Трунину З.Ю, заведующего хозяйством (корпус) в соответствии с функциональными обязанностями.

3. Заведующему хозяйством Подольской В.С., заведующему хозяйством Труниной З.Ю.:

3.1 составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2 при составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

3.2.1 определять нормы на каждого воспитанника, проставляя норму выхода блюд;

3.2.2 при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.3 представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения

заведующего МБДОУ;

3.4 возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 09.00. часов текущего дня.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам И.Б.Ремневой, Н.А.Калугиной, заведующему хозяйством – В.С.Подольской, повару Н.А. Юдиной, заведующему хозяйством Труниной З.Ю. (корпус):

4.1 разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2 за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством;

4.3 обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиками;

4.4 выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возлагается на медицинского работника МБДОУ.

6. Повару И.Б.Ремневой, повару Н.А.Калугиной, повару Н.А.Юдиной (корпус) необходимо:

6.1 строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2 производить закладку основных продуктов в котлы в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

07.30 – масло в кашу;

08.00 – мясо в 1-е блюдо;

09.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

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

13.00 – продукты для уплотненного полдника;

6.3 выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членом комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики.

9. Заведующему хозяйством Подольской В.С., заведующему хозяйством Труниной З.Ю. (корпус) ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Во время приема пищи воспитанниками воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания воспитанников, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

13. Выполнять питьевой режим.

14. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 08.15 до 09.00 (по возрастным группам);
- второй завтрак с 10.00 до 10.20 (по возрастным группам);
- обед с 11.50 до 13.00 (по возрастным группам);
- уплотненный полдник с 15.30 до 16.00 (по возрастным группам)

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

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
«Цыплята» (от 1,5 до 3 лет)	8.20	9.10	11.50	15.20
«Росинка» (от 3 до 4 лет)	8.25	10.00	12.10	15.25
«Лучики» (от 4 до 5 лет)	8.30	10.05	12.20	15.30
«Пчелки» (от 5 до 6 лет)	8.35	10.10	12.30	15.35
«Улыбка» (от 6 до 7 лет)	8.40	10.20	12.40	15.40
«Капелька» (1,5 до 4 лет) корпус	8.20	9.10	11.50	15.20
«Цветик-семицветик» (от 4 до 7 лет)	8.30	10.10	12.10	15.30

16. Утвердить примерные возрастные объемы порций для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет.

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах
	от 1,5 до 3 лет
Завтрак	
Каша, овощное блюдо	130-150
Яичное блюдо	50
Творожное блюдо	130
Мясное, рыбное блюдо	50-60
Салат овощной	30-40
Напиток (какао, чай, молоко и т. П.)	150-180
Второй завтрак	
Яблоко	95
Сок	100
Обед	
Салат, закуска	30-40
Первое блюдо	150-180

Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-60
Гарнир	110-120
Третье блюдо (напиток)	150-180
Уплотненный полдник	
Кефир, молоко	150-180
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-60
Блюдо из творога, круп, овощей	130-150
Свежие фрукты	95
Хлеб на весь день:	
пшеничный	60
ржаной	40
Наименование блюд	Вес (масса) в граммах
	от 3 до 7 лет
Завтрак	
Каша, овощное блюдо	150-200
Яичное блюдо	100-150
Творожное блюдо	150-200
Мясное, рыбное блюдо	70-80
Салат овощной	50-60
Напиток (какао, чай, молоко и т. П.)	180-200
Второй завтрак	
Яблоко	100
Сок	180-200
Обед	
Салат, закуска	50-60
Первое блюдо	180-200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо (напиток)	180-200
Уплотненный полдник	
Кефир, молоко	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	100-150
Свежие фрукты	100
Хлеб на весь день:	
пшеничный	80
ржаной	50

17. Утвердить суммарные объемы блюд при приеме пищи (в граммах):

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
от 1,5 до 3 лет	350	100	450	400

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
от 3 до 7 лет	400	100	600	450

18. Утвердить программу производственного контроля организации питания в МБДОУ.

19. Общий контроль за организацией питания возложить на завхоза Подольскую В.С., завхоза Трунину З.Ю. (корпус)

20. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Исполнитель М.П.