

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 7 «Колокольчик»  
муниципального образования город-курорт Анапа  
(МАДОУ д/с № 7 «Колокольчик»)**

**ПРИКАЗ**

« 09 » января 2024 г.

№ 22-п

**Об организации питания детей**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с СанПиН 2.3\2.4.3590-20, а также осуществления контроля в этих областях,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования». Возложить ответственность за организацию рационального питания на технолога по организации питания, в соответствии с функциональными обязанностями и нормами СанПиН 2.3\2.4.3590-20 .

2. Утвердить Положение об организации детского питания в МАДОУ д/с № 7 «Колокольчик» (Приложение №1).

3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания МАДОУ детский сад № 7 «Колокольчик» на 2023 год СанПиН 2.3\2.4.3590-20 год (Приложение № 2).

4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак: 8:30 - 8:35,
- второй завтрак: 10:00- 10:30,
- обед: 12:00 - 12:40,
- уплотненный полдник: 16-00,
- ужин: 18 - 00.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в возрастные группы:

Возрастная группа	Время выдачи готовых блюд				
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник	Ужин
Ранний возраст	8:10	9:45	11:45	15:45	16:40
Младшая	8:15	9:45	12:00	15:40	16:40
Средняя	8:20	10:20	12:10	15:45	16:40
Старшая	8:25	10:25	12:20	15:45	16:40

Подготови- тельная	8:30	10:30	12:30	15:50	16:40
-----------------------	------	-------	-------	-------	-------

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольном учреждении: шеф-повару, технологу по организации питания, поварам, кладовщику:

6.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

6.2 Ответственность за своевременность доставки продуктов, соблюдение условий хранения, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика и технолога по организации питания дошкольного учреждения;

6.3 Обнаруженные, при поступлении от поставщика на склад МАДОУ д\с № 7 «Колокольчик», некачественные продукты, нарушение графика поставки оформляются актом, который подписывается заведующим учреждения, поставщиком и представителями МАДОУ д\с № 7 «Колокольчик»;

6.4 Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 час. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам пищеблока дошкольного учреждения строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим учреждения графику и в присутствии членов бракеражной комиссии.

8. Включить в комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе сотрудников МАДОУ д\с №7:

Председатель ПК МАДОУ д\с №7 «Колокольчик», экономист Лаптева М.Г.

Члены комиссии:

- Воспитатель Пилипенко Г.П.,
- Кастелянша Маркелова С.А.

8.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе, ставить в известность заведующего учреждением обо всех нарушениях организации и качества питания в учреждении.

9. Неукоснительно иметь на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции о соблюдении санитарно-эпидемиологического режима (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря);
- меню;
- план-меню;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- поверенные весы.

10. Запретить работникам пищеблока: хранить личные вещи на рабочем месте; во время работы носить украшения.

11. С целью организации и осуществления постоянного контроля за качеством организации питания воспитанников в дошкольном учреждении создать совет по питанию.

12. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей дошкольного учреждения и на помощников воспитателей закрепленных за группами.

13. Обязать - технолога по организации питания и завхоза:

- постоянно вести контроль за организацией питания и сервировкой столов в группах;

- контролировать санитарное состояние групповых буфетных;

- проводить осмотр кухонного инвентаря и посуды на предмет нарушения целостности и сколов.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ  
д\с № 7 «Колокольчик»

З.В. Баштовенко