

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 1»
(МБДОУ «Детский сад № 1»)
ул. Революции, 28, г. Ирбит Свердловской обл., Российская Федерация, 623850
ИНН 6611004881, КПП 667601001**

ПРИКАЗ

от 31.08.21

№ 39-ОД

«Об организации питания детей в МБДОУ № 1»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, выполнением норм и калорийности

Приказываю:

1. Организовать питание детей в детском саду в возрасте 3-х лет, 4-х лет, 7-ми лет, посещающих детский сад с 10,5 часовым режимом пребывания.
- 1.1 Питание воспитанников организовать в строгом соблюдении 10-дневного меню, утвержденного заведующим
- 1.2. Изменения в меню вносятся приказом заведующего детским садом.
2. Ответственность за организацию питания возлагаю на себя, заведующего детским садом.
3. Согласно: **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года утвердить график приема пищи в группах:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8-10 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	полдник

4. Обязать медицинскую сестру Н.Н. Салгай и кладовщика Н.А.Карпову ежедневно совместно составлять план-меню, согласно 10-ти дневного меню:
 - 4.1. Составлять план-меню накануне дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении план-меню учитывать следующие требования:
 - нормы на каждого ребенка;
 - при наличии приказа вносить изменения в технологическую карту и в меню;
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему.
5. Сотрудникам пищеблока, поварам, кладовщику, отвечающим за организацию питания в детском саду:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному меню;

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик Н.А.Карпова.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика.

5.4. Получение продуктов на склад производит кладовщик Н.А.Карпова, материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля по организации и качества питания утвердить:

* положение об организации питания воспитанников;

* Положение по контролю за организацией и качеством питания;

* Положение о бракеражной комиссии.

7. Повару Мильковой С.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно технологическим картам, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

- закладка куры или мяса - 7.30 до 8:00 час.

- **завтрак:** масло в кашу 8.00 часов;

масло в запеканку – в 6.30 час.;

сахар в кофе – в 8.00 час.

- **обед:** разделка мяса сырого до 7.30;

масло во второе блюдо – в 11.30;

сахар в третье блюдо – в 11.00 час.

- **полдник:** тесто - в 10.00 час.;

сахар в третье блюдо – в 14.30 час.

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

- завтрак 8.10 час. - 8.30 час.

- второй завтрак (сок, фрукты) - 10.00 час.

- обед 12.10 час. - 12.30 час.

- полдник 15.15 - 15.30 час.

8.1. Согласно: **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года утвердить объемы готовых блюд:

Показатели	от 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250
Ужин	450
Второй ужин	150

9. На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; картотеку технологических карт приготовления блюд; медицинскую аптечку; график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд; нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за двое суток; вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

9.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам, горячие блюда – температура от +60С до +65°С, холодные блюда – не ниже 15°С.

10. Назначить ответственным за отбор суточных проб медицинскую сестру Н.Н. Салгай (при работе в первую смену), в остальные дни повара Милькову С.А.

10.1. Назначить ответственным за хранение суточных и двухсуточных проб, в соответствии с требованиями с СанПиН повара Милькову С.А.

11. Кладовщику Карповой Н.А. ежедневно выставлять в родительские уголки меню для детей.

12. Кладовщику Карповой Н.А. ежемесячно проводить выверку продуктов с бухгалтером.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.

14. Строго соблюдать необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические правила и нормы при работе в условиях особого режима функционирования детского сада.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру Н.Н. Салгай.

Общий контроль по организации питания в детском саду оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 1 _____ И.А. Боталова