

**АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №148»**

410010 г. Саратов, ул. Жуковского 16 А, тел./ факс: 79-96-94 e-mail: mdo148@mail.ru  
ОКПО 70325726 ОГРН 1036405046765 ИНН 6452087093 КПП 645201001

**ПРИКАЗ**

27.08.2024

№ 136

**Об организации питания**

В целях обеспечения сбалансированного и рационального питания воспитанников, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, Уставом МДОУ «Детский сад №148», Положением об организации питания в МДОУ «Детский сад №148», Положением о бракеражной комиссии в МДОУ «Детский сад №148»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 5-разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Утвердить примерное двухнедельное меню для воспитанников 1-3 года (холодный период) сентябрь - май (приложение №1).
3. Утвердить примерное двухнедельное меню для воспитанников 3-7 лет (холодный период) сентябрь – май (приложение №2).
4. Утвердить примерное двухнедельное меню для воспитанников 1-3 года (теплый период) июнь - август (приложение №3).
5. Утвердить примерное двухнедельное меню для воспитанников 3-7 лет (теплый период) июнь - август (приложение №4).
6. Утвердить график закладки основных продуктов питания (приложение №5).
7. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение №6).
8. Утвердить график питания воспитанников в группах (приложение №7).
9. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2024 – 2025 уч. год (приложение №8).

8. Бракеражной комиссии осуществлять контроль за качеством готовой пищи с занесением результатов в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

9. Назначить Баженову О. В., шеф-повара, ответственным за:

- организацию питания в МДОУ «Детский сад №148»;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт;

10. Назначить Иванову А. В., медицинскую сестру ответственным за:

- ежедневный отбор суточных пробы готовой продукции и ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2\*.....+6\*.

- составление ежедневного меню – требования согласно примерному двухнедельному меню;

- ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции;

- ежедневное размещение на информационном стенде меню с рекомендациями для родителей (законных представителей) по ассортименту продуктов питания дома;

- ведение гигиенического журнала сотрудников;

- ведомости контроля за рационом питания.

11. Назначить Жалилову Р. Ф., заведующего хозяйством,

ответственным за:

- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведение журнала учета температуры и влажности в складском помещении;

- ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

12. Заведующему хозяйством, Жалиловой Р. Ф.:

- обеспечить хранение поступающих продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», соблюдение сроков их реализации;

- производить выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии с утвержденным меню – требованием;

- ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с МКУ ЦБ УО Кировского района г. Саратова;

- обеспечить работу холодильно-технического оборудования пищеблока, оснащение инвентарем и посудой, дезинфицирующими и моющими средствами.

13. Баженовой О. В., шеф-повару, Кондратьевой А. Г., повару:

- соблюдать технологию приготовления блюд;

- обеспечить хранение, маркировку, обработку и использование по назначению технологического оборудования, инвентаря и посуды;

- производить закладку блюд в присутствии членов бракеражной комиссии;



- отпускать пищу младшим воспитателям с пищеблока в соответствии с графиком отпуска пищи с пищеблока в группы после снятия проб членами бракеражной комиссии;

- соблюдать время нахождения пищи на горячей плите (не более 2-х часов с момента приготовления до отпуска).

14. Назначить воспитателей, младших воспитателей возрастных групп ответственными за организацию питания воспитанников в группах.

15. Воспитателям и младшим воспитателям:

- получать готовые блюда на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока в группы;

- соблюдать температурный режим раздаваемой воспитанникам пищи, соответствие порционных блюд установленным нормам питания, сервировку столов (наличие посуды, хлебниц, салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастными особенностями детей);

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- формировать у воспитанников навыки основ культуры питания и этикета;

- организовать питьевой режим с обязательным кипячением воды каждые два часа.

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

С приказом ознакомлены:



Т. С. Еременко