

**Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 5»
Индустриального района
города Ижевска**



**«5-ти номеро нылпи сад»
школаозь дышетонъя муниципал
коньдэтэн возиськись ужъюрт
(5-ти номеро ШДМКВУ)
ИжКар**

ПРИКАЗ

04.12.2024 г.

№ 175

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями с правилами и нормами СанПиН 2.382.4.1.3590-20, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. 1. Организовать питание в МБДОУ № 5, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на калькулятора Братилову Оксану Анатольевну за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное размещение для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным двухнедельным меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 2.4. предоставление меню для утверждения заведующим до 14:00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 2.5. организацию замены продуктов с разрешения заведующего ДОУ на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.7. проведение С-витаминизации третьих блюд при отсутствии в рационе витаминизированных напитков непосредственно перед раздачей;
 - 2.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.9. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»,

оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.10. осуществление контроля за правильностью ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением;

2.11. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и информирование заведующего по освоению норм питания. Срок – 1 числа каждого месяца;

2.12. за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

2.13. ведение журнала претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции;

2.14. ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

3. Возложить ответственность на заместителя заведующего по хозяйственной работе Замилова Наиль Махмутовича и заведующего хозяйством Баженову Светлану Рудольфовну:

3.1. за бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

3.2. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки в соответствии с требованиями СанПиН.

4. Возложить ответственность на кладовщиков Баженову Светлану Рудольфовну, Андрееву Елену Владимировну за:

4.1. работу с поставщиками продуктов;

4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.4. ведение журнала скоропортящихся продуктов, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала бракеража поступающей пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5. Возложить ответственность на поваров Шулепову Ольгу Сергеевну, Каратееву Елену Александровну, Санину Нину Николаевну, Шемякину Анну Валентиновну за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с кладовщиком и калькулятором составлением разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией;

5.5. выдачу готовой пищи в соответствии с нормами питания согласно СанПиН;

5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);

5.7. осуществление непосредственно после приготовления пищи отбора суточных пробы готовой продукции и хранения ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +20С...+60С.

- 5.8. ведение документации: журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда, журнал учета включения бактерицидной лампы на пищеблоке, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнал отбора суточных проб.
6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
- 6.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в соответствии с нормами питания согласно СанПиН.
- 6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- 6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- 6.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 5

Н. Б. Утробина

С приказом ознакомлен(а)

Н. М. Замилов
С. Р. Баженова
Е. В. Андреева
О. А. Братилова
О. С. Шулепова
Е. А. Каратеева
Н. Н. Санина
А. В. Шемякина