

30.08.2022

Приказ

№ 01-02/355

г. Сыктывкар

**Об организации питания в МАДОУ «ЦРР-д/сад № 116» г. Сыктывкара  
в 2022-2023 учебном году**

На основании приказа Управления дошкольного образования АМО ГО «Сыктывкар» от 29.12.2021 г. № 2228, во исполнение ст.37 ФЗ от 29.12.2012-ФЗ «Об образовании в РФ», требований Постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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, в целях контроля за организацией сбалансированного и рационального питания обучающихся, за формированием здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 116» г. Сыктывкара

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников ДОО на 2022-2023 учебный год в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным директором МАДОУ и соответствующим требованиям санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок – постоянно.

2. Допускается изменение 10-ти дневного меню с согласования директора МАДОУ и обоснования изменений в журнале «Журнал о замене продуктов из основного меню».

3. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников и детей, нуждающихся в лечебном и диететическом питании, также обязанности по составлению меню-раскладки в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8) на Ларину С.Ю., диетсестру учреждения (согласно договору возмездного оказания услуг).

В случае отсутствия диетсестры обязанности возложить на Латкину Т.И., повара детского питания.

4. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе:

Председатель комиссии: директор – Григорьева И.А. (в случае отсутствия директора возложить обязанности на старшего воспитателя Потапову И.Л.).

Члены комиссии:

Шишелова Э.Ю. – заместитель директора по АХЧ,

Григорьева И.А. – старший воспитатель.

Воспитатели групп: Новоселова Н.Ю., Белова Г.Б., Краевская Е.М. в случае отсутствия одного из членов комиссии.

В комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции привлекаются лица из родительской общественности.

5. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции руководствоваться Положением о комиссии.

6. Ответственным поварам за организацию питания:

- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;
- готовить блюда, соблюдая меню-требование и утвержденные технологические карты;
- получать продукты питания со склада точно по весу, в соответствии с меню-требованием;

- выдавать готовую продукцию только после снятия проб и согласно графика выдачи готовых блюд.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд **в холодный** период:

№ групп	завтрак	II завтрак	обед	полдник	ужин
ясли					
Группа № 1	08:06	09:18	11:18	15:12	16:48
Группа № 2	08:08	09:20	11:20	15:10	16:50
Группа № 4	08:10	09:22	11:23	15:13	16:52
Группа № 14	08:12	09:24	11:26	15:12	16:54
Группа № 15	08:14	09:26	11:29	15:11	16:56
сад					
Группа № 3	08:18	09:30	11:53	15:09	17:00
Группа № 5	08:28	09:46	12:08	15:04	17:10
Группа № 6	08:20	09:32	11:56	15:08	17:02
Группа № 7	08:24	09:34	12:02	15:06	17:06
Группа № 8	08:30	09:36	12:11	15:03	17:12
Группа № 9	08:22	09:38	11:59	15:07	17:04
Группа № 10	08:32	09:40	12:14	15:02	17:14
Группа № 11	08:34	09:42	12:17	15:01	17:16
Группа № 12	08:26	09:44	12:05	15:05	17:08

8. При переходе ДОО на летний режим работы 10,5 часов - второй завтрак в ДОУ не предусмотрен (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 1).

9. Кладовщику, Мальцевой Л.А., осуществлять постоянный контроль:

- за условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания, за регулярным заполнением предусмотренных журналов;

- за качеством поставляемой продукции, проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества возвращать продукцию поставщику, информировать УДО АМО ГО «Сыктывкар» о принятых мерах;

- за своевременной подачей заявки на доставку продуктов питания в ДОУ непосредственно поставщикам, в соответствии с заключенными договорами;

- за осуществлением корректировки поставляемых продуктов питания в соответствии с количеством детей.

10. Шеф-повару Елькиной В.В. осуществлять постоянный контроль:

- за строгим регулированием выполнения норм расхода продуктов питания;

- за ежедневным взвешиванием порционных блюд с целью выявления соответствия выхода блюд.

10.1. Снятие проб питания производить до раздачи пищи с пищеблока, с обязательной полной отметкой в бракеражном журнале об органолептической оценке и качестве приготовленных блюд в соответствии с Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11. Заместитель директора по АХЧ, Шишелова Э.Ю., осуществляет постоянный контроль:

- за организацией питания, санитарным состоянием пищеблоков, качеством изготавливаемых блюд, разработкой и соблюдением сбалансированного меню, техническим состоянием технологического оборудования, за условиями труда и соблюдением личной гигиены персонала;

- за своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинских осмотров, вакцинации, а также обучения по санминимуму;

- за обеспечением системной работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.1. Заместитель директора по АХЧ строго исполняет требования контрольно-надзорных органов в части организации питания, а также рекомендации специалистов учреждения здравоохранения (поликлиник) по итогам контроля за соблюдением требований к условиям организации питания.

12. Шеф-повар Елькина В.В., заместитель директора по АХЧ Шишелова Э.Ю. осуществляют контроль:

- за обеспечением наличия достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих средств и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарных правил;

- осуществляют информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) и персоналом по организации здорового питания.

13. Сеницкая В.И., документовед, осуществляет проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в МАДОУ «ЦРР-д/с № 116» г. Сыктывкара.

14. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор

Т.Н. Балкова

С приказом ознакомлены:

Г.Б. Белова  
В.В. Елькина  
Е.М. Краевская  
Т.И. Латкина  
Л.А. Мальцева  
Н.Ю. Новоселова  
И.Л. Потапова  
В.И. Сеницкая  
Э.Ю. Шишелова