

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №42 «Аленка» г. Воркуты  
«Челядь»с 42№-а видзанін «Аленка»  
школаодз велодан муниципальной сьомкуд учреждение Воркута к.

## ПРИКАЗ

29.05.2023 г.

№ 121/01-15

### Об организации питания воспитанников в летний период 2023 года

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 42» г. Воркуты (далее – МБДОУ) в летний период, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм выхода блюд и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в летний период 2023 года,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования».
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ посредством издания соответствующего приказа.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания в летний период на заведующего хозяйством Бензарь Е.А., Судакову Н.А. (кладовщика) (с привлечением медицинской сестры), в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН.
4. Заведующему хозяйством Бензарь Е.А., Судаковой Н.А. (кладовщику):
  - 4.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню до 13 часов.
  - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - питание сотрудников разрешается только в обед, по нормам, соответствующим нормам питания детей.
  - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня.

4.5. Контролировать ведение следующей документации:

- бракеражный журнал;
- тетрадь бракеража сырой продукции;
- тетрадь учета калорийности выполнения натуральных норм продуктов.

4.6. Провести консультацию для работников пищеблока и воспитателей по организации питания в летний период, по усилению санитарно – эпидемиологического режима, систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций. Срок: 01.06.2023 г.

5. Поварам (Продан М.А., Луговской С.Н.):

- 5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объёму разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
- 5.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
- 5.3. строго следить за выставлением контрольного блюда;
- 5.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи готовых блюд;
- 5.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;
- 5.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов.

6. заведующему хозяйством Бензарь Е.А., лицу его замещающему:

- 6.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
- 6.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов;
- 6.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базу. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщиком в лице экспедитора;
- 6.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
- 6.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- 6.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых;
- 6.7. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ «МЦБ».

7. Младшим воспитателям:

- 7.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
- 7.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 7.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 7.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

8. Воспитателям:

- 8.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
- 8.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
- 7.3. строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности.
- должностные инструкции повара, кладовщика, подсобного рабочего;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- график ежедневных санитарных мероприятий в условиях сохранения рисков распространения коронавируса на пищеблоке.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте, работники пищеблока обязаны раздеваться в раздевалке.

10. Утвердить график выдачи готовой продукции на летний период 2023 года (приложение).

11. Делопроизводителю Леонтьев А.Ю.:

11.1. ознакомить с приказом всех сотрудников МБДОУ под роспись.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.В. Вершинина

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
В ТЕПЛЫЙ ПЕРИОД ГОДА**

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
«Капельки» (1,5 – 3 года)	8.04	9.48	11.15	15.23	16.50
«Смешарики» (1,5 – 3 года)	8.06	9.50	11.20	15.25	16.55
«Непоседы» (3 – 5 лет)	8.12	9.53	12.00	15.30	16.57
«Почемучки» (3 – 5 лет)	8.15	9.55	12.05	15.33	17.00
«Северяночка» (5- 7 лет)	8.20	9.57	12.10	15.35	17.03
«Шалуны» (5 – 7 лет)	8.18	10.00	12.15	15.37	17.05

Приложение  
к приказу заведующего  
от 29.05.2023 г. № 121 /01-15

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
В ТЕПЛЫЙ ПЕРИОД ГОДА**

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Разновозрастная группа «Капельки» (1 – 3 года)	8.00	9.48	11.15	15.20	16.55
Разновозрастная группа «Смешарики» (1 – 3 года)	8.05	9.50	11.20	15.25	17.00

Разновозрастная группа «Шалуны» (3 – 7 лет)	8.10	9.55	12.10	15.30	17.03
Разновозрастная группа «Северяночка» (3 – 7 лет)	8.15	10.00	12.15	15.35	17.05