

**Управление общего образования администрации  
Ртищевского муниципального района Саратовской области  
Муниципальное дошкольное образовательное дошкольное учреждение  
«Детский сад № 12 «Звездочка» г. Ртищево Саратовской области»**

**ПРИКАЗ**

**От 16.09.2024г**

**г. Ртищево**

**№ 168-о**

**«Об организации питания в МДОУ  
«Детский сад № 12 «Звездочка»**

В целях организации дошкольного полноценного и сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивающих нормальный рост и развитие детского организма питания, предотвращение нарушений в технологии приготовления блюд и соблюдение норм СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г., а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Основное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте 1-7 лет с 10,5 часовым пребыванием в МДОУ на зимне-весенний период. (приложение1). Ввести в действие с 02.12.2024г.
2. Организовать 4-хразовое питание детей, посещающих образовательное учреждение с 10.5-часовым режимом функционирования, в соответствии с примерными 10-дневными меню.
3. Утвердить график приема пищи:
  - 08:30- 09:00 - завтрак (по возрастной группе)
  - 10:30 – второй завтрак
  - 11:30-12:30 – обед
  - 15:30 - полдник
4. Медицинскому работнику:
  - 4.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:10.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, завхозу разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.1. За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз Мочалова Татьяна Владимировна.

5.2. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Мочалова Т. В. - материально-ответственное лицо.

5.3. Выдача продуктов из кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля на пищеблоке за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию:

медицинская сестра, во время её отсутствия Мочалова Т. В., завхоз, заведующий учреждением Лысенкова С.Е., во время её отсутствия, лицо, исполняющее обязанности заведующего;

повара Руденко М. С., Иванова Т. А., во время их отсутствия, лицо, исполняющее обязанности повара;

председатель совета родителей ДООУ (по согласованию).

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

07:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

09:00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

10:00-11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11:00 – тесто для выпечки;

11:15 – масло во 2 –е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13: 00 – продукты для уплотненного полдника.

Закладку продуктов в котел проводить в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Земскова Светлана Викторовна – бухгалтер МУ «ЦБ» (по согласованию)

Мочалова Татьяна Владимировна – завхоз

Гуськова И. О. – воспитатель.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя МДОУ.

9. Завхозу Мочаловой Т. В. ежемесячно проводить выверку продуктов питания с бухгалтером МУ ЦБ

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока, ежедневный график выдачи кипяченой воды, график кипячения столовых приборов. (Приложение 2)

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд,
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на пищеблоке, носить серьги, кольца, украшения, одежду и обувь, не соответствующую требованиям охраны труда, а также находиться без головных уборов.

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут:

младшая группа (1,5-3 г)

- воспитатели – Давиденко И. И., Шубина О. Н.
- младший воспитатель – Бабичева Е. В.

средняя группа (3-5 л)

- воспитатели – Гуськова И. О., Шубина О. Н.
- младший воспитатель – Горелова Н. В.

старшая группа (5-6 л)

- воспитатели – Галкина Н. Н., Салькина Ю. С.
- младший воспитатель – Тиманкина И. В.

подготовительная группа (6-7 л)

- воспитатели – Звягина Л. В., Салькина Ю. С.
- младший воспитатель – Лисова О. Н.

14. Возложить ответственность на Рунову И. А. за:

- санитарно-гигиеническое состояние посуды, качество данной посуды, маркировку посуды и столов, кухонных принадлежностей;
- хранение и обработку ветоши;
- состоянием холодильных установок на кухне;
- наличием на кухне дезинфицирующих средств и моющих средств и правильном их хранении.

15. Ответственность за выполнение приказа возложить на завхоза Мочалову Т. В. и согласно п. 13 на воспитателей и младших воспитателей каждой возрастной группы.

16. Общий контроль в учреждении за организацией питания оставляю за собой.

Копия приказа вывешена на пищеблоке.

Заведующий МДОУ: \_\_\_\_\_ / С.Е.Лысенкова/

**С приказом ознакомлены:**

Мочалова Т. В. \_\_\_\_\_

Яшина Е. Д. \_\_\_\_\_

Руденко М. С. \_\_\_\_\_

Иванова Т. А. \_\_\_\_\_

Рунова И. А. \_\_\_\_\_

Фролова Н.С. \_\_\_\_\_

Лисова О. Н. \_\_\_\_\_

Горелова Н. В. \_\_\_\_\_

Тиманкина И. В. \_\_\_\_\_

Бабичева Е. В. \_\_\_\_\_

Давиденко И. И. \_\_\_\_\_

Шубина О. Н. \_\_\_\_\_

Гуськова И. О. \_\_\_\_\_

Галкина Н. Н. \_\_\_\_\_

Салькина Ю. С. \_\_\_\_\_

Звягина Л. В. \_\_\_\_\_

Суслова Т. Ю. \_\_\_\_\_

## ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>ПОЛДНИК</b>
<b>Младшая группа</b>	<b>08:15</b>	<b>09:50</b>	<b>11:45</b>	<b>16:00</b>
<b>Средняя группа</b>	<b>08:25</b>	<b>10:00</b>	<b>11:55</b>	<b>16:05</b>
<b>Старшая группа</b>	<b>08:30</b>	<b>10:05</b>	<b>12:00</b>	<b>16:08</b>
<b>Подготовительная группа</b>	<b>08:40</b>	<b>10:15</b>	<b>12:15</b>	<b>16:15</b>

## ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ

<b>Младшая группа</b>	<b>08:00</b>	<b>10:00</b>	<b>12:00</b>	<b>14:00</b>	<b>16:00</b>
<b>Средняя группа</b>	<b>08:05</b>	<b>10:05</b>	<b>12:05</b>	<b>14:05</b>	<b>16:05</b>
<b>Старшая группа</b>	<b>08:10</b>	<b>10:10</b>	<b>12:10</b>	<b>14:10</b>	<b>16:10</b>
<b>Подготовительная группа</b>	<b>08:15</b>	<b>10:15</b>	<b>12:15</b>	<b>14:15</b>	<b>16:15</b>

## ГРАФИК КИПЯЧЕНИЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

<b>ДЕНЬ НЕДЕЛИ</b>	<b>ГРУППА</b>	<b>ВРЕМЯ</b>
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	<b>Младшая группа</b>	<b>13:00</b>
<b>ВТОРНИК</b>	<b>Средняя группа</b>	<b>13:00</b>
<b>СРЕДА</b>	<b>Старшая группа</b>	<b>13:00</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	<b>Подготовительная группа</b>	<b>13:00</b>

Приложение 1 к приказу  
№ 168-о от 16.09.2024г

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
Каша геркулесовая молочная Кофейный напиток с молоком Кондитерское изделие	Каша ячневая молочная Какао с молоком	Каша манная молочная Кофейный напиток с молоком Кондитерское изделие	Молочный суп с макаронными изделиями Какао с молоком	Каша рисовая молочная Кофейный напиток с молоком	Каша манная молочная Кофейный напиток с молоком	Каша молочная "Дружба" Какао с молоком Кондитерское изделие	Каша геркулесовая молочная Кофейный напиток с молоком	Каша пшеничная молочная Чай с сахаром	Каша молочная ячневая Какао с молоком
<b>II Завтрак</b>									
Напиток из шиповника	Сок	Напиток из шиповника	Напиток из яблочка	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из яблочка	Сок	Напиток из шиповника	Чай с лимоном
<b>Обед</b>									
Салат «Витаминный» Суп гречневый на к/б Картофель тушеный с печенью Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Суп крестьянский на курином бульоне Биточки рыбные в томатном соусе с овощами Гороховое пюре Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Свёкла отварная дольками Суп полевой Плов с курицей Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Свекольник со сметаной Котлеты запеченные в томатном соусе с овощами Ячневый гарнир Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Щи со сметаной Каша перловая с курицей Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Салат из свёклы Суп с галушками Гречка покупечески с курицей Компот из сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Салат «Витаминный» Суп гороховый Котлеты рыбные в томатном соусе с овощами Макаронные изделия отварные Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Суп куриный с макаронными изделиями Капуста тушеная с курицей Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Борщ со сметаной Тефтели Гороховое пюре Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный	Свёкла отварная дольками Рассольник со сметаной Овощи тушеные с курицей Компот из смеси сухофруктов Хлеб ржанопшеничный
<b>Полдник</b>									
Булочка с изюмом Кисель из свежемороженой ягоды	Молочный суп рисовый Чай с сахаром Бутерброд с повидлом	Овощное рагу Чай с сахаром Батон классический	Ватрушка с повидлом Снежок	Макаронные изделия с тертым сыром запеченные Чай с лимоном Яблоко (при наличии)	Отварной картофель с луком Чай с сахаром Батон классический	Пирожок с капустой(картофелем) Чай с сахаром	Биточки рисовые Шоколадная подлива Чай с сахаром	Суп молочный гречневый Кисель из свежемороженой ягоды Батон классический	Ватрушка с творогом Напиток из яблочка

