

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА «УСИНСК» РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

**КОМИ РЕСПУБЛИКАСА «УСИНСК» МУНИЦИПАЛЬНОЙ КЫТШЛӨН
АДМИНИСТРАЦИЯЫН ВЕЛӨДӨМӨН ВЕСЬКӨДЛАНІН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД» С.ЩЕЛЬЯБОЖ**

**«ЧЕЛЯДЬӨС ВИДЗАНІН» ШКОЛАӨДЗ ВЕЛӨДАН ЩЕЛЬЯБӨЖ СИКТ
МУНИЦИПАЛЬНОЙ СЬӨМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ**

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 161

с.Щельябож

**Об организации питания воспитанников в
МБДОУ «Детский сад» с.Щельябож**

В соответствии со ст. 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), уставом детского сада, усилению контроля за расходованием денежных средств на питание в 2023 - 2024 учебном году, и в целях организации полноценного питания воспитанников, охраны их здоровья в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ

1.Селивановой Л.С., повару и **Каневой О.С.,** подсобному рабочему:

1.1.обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке, правила обработки посуды, маркировки кухонного инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН;

1.2.соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими карточками и реализации овощной, молочной и другой продукции;

1.3.обеспечить выполнение натуральных норм питания, соблюдение норм выхода готовой продукции согласно требованиям СанПиН;

1.4.обеспечить выполнение 10-дневного меню, качественное приготовление пищи.

2.Черной Е.М., кладовщику:

2.1.обеспечить доставку продуктов при строгом наличии сертификатов качества, санитарных требований транспортировки и хранения ввозимой продукции;

2.2.обеспечить выполнение муниципальных контрактов с учетом соблюдения цен и количества, в разрезе каждого муниципального контракта, договора и спецификации.

2.3.обеспечить соблюдение денежных норм питания, утвержденных приказом учредителя.

Черной Е.М., кладовщику, нести персональную ответственность за качество продуктов принимаемых на склад.

3.Селивановой Л.С., повару, ответственной по питанию:

3.1.ежедневно контролировать санитарно-гигиеническое содержание помещений, складских помещений, технологию приготовления и реализации продукции, нормы выхода готовой продукции, правила обработки посуды, маркировки кухонного инвентаря.

3.2.ежедневно контролировать личную гигиену и своевременное прохождение медицинского осмотра и санитарного минимума сотрудниками пищеблока.

3.3. один раз в 10 дней проводить мониторинг выполнения натуральных норм питания и производить корректировку меню с целью недопущения невыполнения натуральных норм питания;

3.4. осуществлять контроль за поступлением продукции, соответствием сертификатов качества на продукцию, условиями хранения и сроками реализации продукции.

4.*Семяшкиной Е.Л.*, заведующему хозяйством, своевременно производить косметический ремонт спецодежды и обеспечивать необходимым мягким инвентарем.

5.*Вокуевой А.Н., Каневой А.В.*, младшим воспитателям, получать пищу в спецодежде для получения и раздачи пищи, в специально промаркированной посуде и строго по графику, соблюдать нормы раздачи.

6.*Воспитателям Черной Е.М., Хозяиновой Е.Ф., Вокуевой Г.А.*, во всех возрастных группах создавать условия для приема пищи, следить за соблюдением норм раздачи и своевременным приемом пищи воспитанниками, воспитывать культурно - гигиенические навыки поведения за столом.

Ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.

7. Назначить *бракеражную комиссию* в составе 3-х человек: и.о. *заведующего ДОУ Семяшкина Е.Л., ответственная по питанию Селиванова Л.С., кладовщик Черная Е.М.*

8.Утвердить:

- 1.1 График получения пищи (приложение № 1)
- 1.2 Нормы выхода готовых блюд (приложение № 2)
- 1.3 График смены спецодежды, полотенец на пищеблоке (Приложение № 3).
- 1.4 График проветривания и кварцевания на пищеблоке (Приложение № 4).
- 1.5 График генеральной уборки на пищеблоке (Приложение № 5).

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Е.Л.Семяшкина

График получения пищи

	Смешанная ранняя группа (с 1 до 4-х лет)		Смешанная дошкольная группа (с 4 до 7 лет)	
	зима	лето	зима	лето
Завтрак	8.10	8.10	8.15	8.15
Второй завтрак	9.35	9.35	10.00	10.00
Обед	12.00	12.05	12.15	12.20
Полдник	15.05	15.05	15.15	15.15

Нормы выхода готовых блюд

ЗАВТРАК	1 – 3 г.	3 – 7 лет
Каша, овощное блюдо	150	200
Кофе	150	200
2 ЗАВТРАК		
Сок	150	200
Фрукты	95	100
ОБЕД		
Салат	40	60
Супы	150	200
Котлета, суфле	60	80
Гарнир	100	130
Компот	150	200
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК		
Молоко	150	200
Печенье	40	60
Булки	40	60
Фрукты	100	150

График смены спецодежды, полотенец на пищеблоке

	<i>Понедельник</i>	<i>Вторник</i>	<i>Среда</i>	<i>Четверг</i>	<i>Пятница</i>
Полотенца для рук	*	*	*	*	*
Фартук для выдачи готовой продукции	*	*	*	*	*
Фартук для работы с сырой продукцией	*		*		
Платье	*		*		
Головной убор	*				

Смена спецодежды и полотенец производится по графику, а также по мере загрязнения.

График проветривания и кварцевания на пищеблоке

<i>Время</i>	<i>Кварцевание</i>	<i>Проветривание</i>
7.00		15 минут
9.30		15 минут
10.30	60 минут	
13.00		15 минут
14.30		15 минут
16.00		30 минут

Кварцевание всех помещений по 15 минут, ежедневно.

График генеральной уборки на пищеблоке

<i>Деятельность</i>	<i>День недели</i>
Ошпаривание посуды, мытьё стеллажей	понедельник
Мытьё дверей и окон	вторник
Мытьё стен	среда
Генеральная уборка подсобных помещений	четверг
Генеральная уборка в раздаточной	пятница

График получения пищи

	Смешанная ранняя группа (с 1 до 4-х лет)		Смешанная дошкольная группа (с 4-х до 7 лет)	
	зима	лето	зима	лето
	Завтрак	8.10	8.10	8.15
Второй завтрак	9.35	9.35	10.00	10.00
Обед	12.00	12.05	12.15	12.20
Полдник	15.05	15.05	15.15	15.15

Нормы выхода готовых блюд

	1 – 3 г.	3 – 7 лет
ЗАВТРАК		
Каша, овощное блюдо	150	200
Кофе	150	200
2 ЗАВТРАК		
Сок	150	200
Фрукты	95	100
ОБЕД		
Салат	40	60
Супы	150	200
Котлета, суфле	60	80
Гарнир	100	130
Компот	150	200
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК		
Молоко	150	200
Печенье	40	60
Булки	40	60
Фрукты	100	150

