



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА
ДЕТСКИЙ САД №15 «СОЛНЫШКО»
(МАДОУ города Нижневартовска ДС №15 «Солнышко»)**

ПРИКАЗ

от 31.08.2023

№620

Об организации питания детей в 2023-2024 уч.г.

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей, повышения ответственности работников учреждения за организацию и качество питания в МАДОУ города Нижневартовска ДС №15 «Солнышко»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей на основе 10 – дневного циклического меню и технологических карт.
2. Шеф-повару Кирпота Ю.С.:
 - обеспечить нормы питания (в граммах в день на одного ребенка) в соответствии с нормами, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - обеспечить соблюдение натуральных норм питания (в граммах в день на одного ребенка), контролировать 1 раз в 10 дней выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, проводить при необходимости коррекцию выполнения норм питания детей в следующей декаде;
 - проводить 1 раз в месяц подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости;
 - исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей;
 - представлять заведующему ДОУ в конце каждого месяца, не позднее 1 числа, анализ выполнения норм питания (в граммах в день на одного ребенка).
3. Назначить ответственных за соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке:
 - поваров Юсуповой С.Я., Коржовой Ю.А., Кравченко Р.Н.
 - кухонных рабочих Хасановой К.Б-А., Ахмедовой В.М.
4. Шеф-повару Кирпота Ю.С., поварам Юсуповой С.Я., Коржовой Ю.А., Кравченко Р.Н.:
 - строго соблюдать правила и нормативы к организации питания;
 - исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей;
 - оставлять пробы готовой пищи, в сроки установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - строго соблюдать технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами;
 - использовать продукты питания по назначению.
5. Кухонным рабочим Хасановой К.Б-А., Ахмедовой В.М. обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке пищеблока и всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Кладовщику Захарченко Н.Н.:

- обеспечить двухнедельный запас продуктов питания, согласно утвержденному плановому расходу продуктов питания;
- формировать заявки на заказ продуктов с учетом утвержденного меню;
- осуществлять приемку поступающих в дошкольное образовательное учреждение (далее – ДООУ) пищевых продуктов, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

7. Шеф-повару Кирпота Ю.С.:

- при необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 ч текущего дня в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих воспитанников;
- составлять примерное меню на 2 недели с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДООУ для разных возрастных категорий;
- осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- в случае необходимости организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, утв. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей;
- отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции;
- ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.

8. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Филимоновой Е.С., старшему воспитателю Полежаевой Ю.А. осуществлять контроль за:

- проведением работы с воспитанниками по формированию культуры поведения за столом, формирование культурно-гигиенических навыков;
- осуществлением работы с родителями воспитанников по формированию здорового образа жизни, здоровых основ питания, ознакомлением родителей с режимом питания, меню;
- осуществление процесса приема пищи детьми, соблюдения режима питания и норм потребления продуктов питания.

9. Воспитателям всех возрастных групп:

- обеспечить информирование родителей о ежедневном рационе воспитанников на основании утвержденного руководителем ежедневного меню;
- вести учет детей, посещающих группу;
- осуществлять консультирование родителей по пропаганде здорового питания.

10. Помощникам воспитателя всех возрастных групп:

- осуществлять раздачу блюд в соответствии с нормами потребления в соответствии с меню;
- оказывать помощь воспитателям в формировании культуры поведения за столом детей, в вопросах кормления детей.

11. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Чухмановой И.Ю. осуществлять постоянный контроль за наличием и сохранностью посуды, в соответствии с количеством детей на возрастной группе и требованиями СанПиН на пищеблоке.

12. Специалисту по охране труда Ларченко Т.В., заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Филимоновой Е.С. обеспечить контроль за выполнением мероприятий по обеспечению безопасности организации питания воспитанников: профилактика ожогов, травм при потреблении пищи.

13. Кастелянше Федорцовой Л.Г., машинистам по стирке белья и ремонту спецодежды Митиной Л.А., Демидюк Л.А., Дон С.В. обеспечить наличие салфеток для рук, салфеток для сервировки стола в соответствии с количеством детей. Обеспечить их своевременную замену и качественную стирку.

14. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Филимоновой Е.С., старшему воспитателю Полежаевой Ю.А. совместно с медицинским работником проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

15. Главному бухгалтеру Мишиной Ж.М. осуществлять контроль:

- за начислением родительской оплаты за присмотр и уход ребенка в дошкольном учреждении;

- за расходованием поступающей родительской платы.

16. Бухгалтеру Орловой О.В. осуществлять ежемесячно контроль за соблюдением сохранности материальных запасов, путем проведения сверки остатков на пищеблоке с данными бухгалтерского учета, ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка.

17. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощник воспитателя.

18. Заместителю заведующего по ВМР Филимоновой Е.С., заместителю заведующего по АХР Чухмановой И.Ю., шеф-повару Кирпота Ю.С. совместно с медицинскими работниками обеспечить контроль за организацией питания детей в соответствии с требованиями санитарного законодательства РФ.

19. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
Мельник

О.А.