**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»**

Юридический адрес: Россия, 623340, Свердловская область, Артинский район, р.п. Арти, ул.Королева , 29 б.

Фактический адрес: Россия, 623340, Свердловская область, Артинский район, р.п. Арти, ул. Королева, 29 б.,

тел. (343 91) 2-20-06

Россия, 623340, Свердловская область, Артинский район, р.п. Арти, ул. Королева, 29 а, тел. (343 91) 2-16-32

**ПРИКАЗ**

**От 01 декабря 2023 года № 133-од**

***О питании детей в МАДОУ «Детский сад «Сказка»***

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в соответствии с 10-дневного меню для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МАДОУ

«Детский сад «Сказка» и структурное подразделение «Солнышко» (далее ДОО) с 10,5 часовым режимом функционирования, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организоватьдля воспитанников четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим.

2. Всем сотрудникам ДОО, ответственным за организацию питания воспитанников строго соблюдатьтребования СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3. Возложитьответственность за качественную организацию питания детей в ДОО на:

- МАДОУ «Детский сад «Сказка» - шеф-повара Александрову Е.Ю., медицинскую сестру Шашмурину А.В. (по согласованию);

- с/п «Солнышко» - шеф-повара Гольянову Т.В., медицинскую сестру Чеботову Н.В. (по согласованию).

1.1. Шеф-поварам Александровой Е.Ю., Гольяновой Т.В. предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню, до 14.00 час.

1.2. Ответственным лицам осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;

- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного

оборудования;

- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;

- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;

- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;

- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;

- систематичностью сбора пищевых отходов;

- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью

прохождения ими плановых медицинских осмотров;

- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;

- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

3.3. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых

заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

3.4. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. Осуществлять работу с родителями (законными представителями),

воспитанниками, сотрудниками ДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.6. Вести накопительную ведомость (производить подсчет выполнения норм

основных продуктов) и подсчет калорийности блюд. Срок - еженедельно по пятницам.

3.7. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.

3.8.. Оценивать качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.

3.9. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.10. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.

3.11. В случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

4. Назначить ответственными за качество поставляемых в ДОУ продуктов питания кладовщиков Сыропятову С.Ю., Гольянову Т.В.:

4.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОО. Срок - еженедельно.

4.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

4.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с

утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.

4.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством

поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

4.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой

продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.

4.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.

4.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно

5. Шеф-поварам Александровой Е.Ю., Гольяновой Т.В..:

5.1. Ежедневно оставлять пробу готовых блюд в объѐме порции на одного ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления и наименование блюда. Срок – ежедневно.

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи. Срок – ежедневно.

5.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по закладке продуктов.

6.30 – мясо, рыба в 1 блюдо;

7.00- крупа, яйцо;

7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в 3-е для завтрака;

8.30 – тесто для выпечки;

10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.45 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;

11.00 - тесто;

13.00 – продукты для полдника.

5.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.Срок – ежедневно.

5.5. Соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 к тепловой обработки продуктов (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы, особенности приготовления блюд детского питания). Срок – ежедневно.

5.6. Запрещается производить заготовку и чистку овощей накануне.

6. Воспитателям и помощникам воспитателя:

6.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.

6.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между

приемами пищи). Срок – ежедневно.

6.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

6.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

6.5. Осуществлять руководство приѐмами пищи, используя педагогические приѐмы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

7. Старшим воспитателям Петуховой С.Ю., Прибытковой Е.М., Карповой Н.И.:

7.1. Организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок – ежедневно.

8. Заместителю заведующего по АХР Крашенинникову А.Н.:

8.1. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников

пищеблока.

8.2. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о заведующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С. Волкова

