

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 117 муниципального  
образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края**

**ПРИКАЗ**

09.01.2024 г.

№ 11

**«Об организации питания  
в МДОБУ детский сад № 117 г. Сочи»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, утверждённым приказом от 09.01.2024 г. №10.
2. Вносить изменения в меню только в соответствии с приказом заведующего.
3. Утвердить план работы по контролю за организацией питания детей на 2024 г (приложение).
4. Назначить ответственным за составление ежедневного меню-раскладки кладовщика Ксандинову Е.Ю.:
5. Кладовщику Ксандиновой Е.Ю.
  - 5.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 5.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - в конце меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.
  - 5.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 5.4. В случае изменения количества питающихся возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10.00 часов.
  - 5.5. Следить за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов.
  - 5.6. При обнаружении некачественных продуктов или их недостачи оформлять соответствующие акты.
  - 5.7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Назначить ответственным за организацию питания в МДОБУ детский сад

№117 г. Сочи заместителя заведующего Ткач Н.А.

7. Шеф повару Полубатоновой Е.Н., поварам Мащенко В., Арутюнян Т., Ткачевой Ю.Д.:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.4. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии по питанию.

7.5. Раздеваться и хранить верхнюю одежду в специально отведённом месте.

7.6. Неукоснительно соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на персонал групп (приложение 2).

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ № 117

\_\_\_\_\_ М.В.Сафонова

С приказом ознакомлены:

Список ответственных за организацию питания детей в группах

№ п/п	ФИО	Должность	Группа
1.	Афанаσιάди К.И.	Воспитатели	Группа № 1
2.	Сафронова А.И. Ледяева А.А.	Воспитатели	Группа № 2
3.	Шевченко Л.В. Щегловская К.И.	Воспитатели	Группа № 3
4.	Нубарян А.Х. Гоголева С.В.	Воспитатели	Группа № 4
5.	Федотова Е.А. Бельдиева Л.Н.	Воспитатель	Группа №5
6.	Глинкина Ж.В.	Воспитатели	Группа № 6
7.	Варданын А.Ж. Крыжановская С.П.	Воспитатели	Группа № 7
8.	Логинова Н.А.	Воспитатели	Группа № 8
9.	Коноплева М.И. Рузанова Ю.С.	Воспитатели	Группа № 9
10.	Шматок В.И. Тихонова Т.А.	Воспитатели	Группа № 10
11.	Алехина Н.И. Гришина Н.В.	Воспитатели	Группа № 11
12.	Погребняк Н.В.	Воспитатель	Группа № 12
13.	Матковская М.С. Гриднева Л.Г.	Воспитатели	Группа № 15

Заведующий МДОБУ № 117

\_\_\_\_\_ М.В.Сафонова

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	контроль	контроль
1	<b>Соблюдение натуральных норм питания</b>	Ответственный за составление меню и ведение накопительной ведомости	Ежедневно	Меню-Требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		Ответственный за составление меню и ведение накопительной ведомости	1 раз в 10 дней	Таблица подсчета	Анализ
2	<b>Качество приготовления пищи</b>	Заведующий Шеф-повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Акт проверки	Методика органо-лептической оценки пищи
3	<b>Организация индивидуального питания</b> (для детей с аллергическими заболеваниями)	Ответственный за организацию питания	В течение года	Журнал индивидуальной непереносимости продуктов по группам	Запись в журнале
		Заведующий	В течение года	Наблюдение	Анализ документов
		Воспитатели	Ежедневно	Инд. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
		Младшие воспитатели	Ежедневно	Инд. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
4	<b>Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК	Анализ документации
5	<b>Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильника»	Проверка Запись в журнале
6	<b>Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов</b>	Ответственный за организацию питания	При поступлении продуктов	Акт 1 раз в месяц	Наблюдение
		Заведующая			

7	<b>Закладка блюд</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Поварская тетрадь	Анализ документации, взвешивание Продуктов
		Заведующий	При нарушениях	Акт-проверки 1 раз в месяц	
8	<b>Маркировка посуды, оборудования</b>	Ответственный за организацию питания	Постоянно	Санитарный журнал	Наблюдение
		Заведующий	при нарушениях	ДРК	Наблюдение, анализ документации
9	<b>Норма выхода блюд (вес, объем)</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Поварская тетрадь	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	1-2 раза в месяц	Акт контрольного взвешивания блюд на пищеблоке	
		Заведующий	При нарушениях	Акт контрольного взвешивания блюд на пищеблоке	
10	<b>Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК	Наблюдение, анализ документации
11	<b>Калорийность пищевого рациона, выполнение норм питания</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно 1 раз в месяц	Технологическая карта Журнал «Подсчета калорийности»	Анализ, запись в журнале
12	<b>Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками</b>	Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
13	<b>Соблюдение графика выдачи питания</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Совещание при заведующем	Оперативный контроль

14	<b>Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад</b>	Ответственный за организацию питания	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
15	<b>Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания</b>	Заведующий Бухгалтер ЦБ	Постоянно	Таблица о контингенте детей, выполнения норм питания	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней
16	<b>Нормативно-правовая база по организации питания</b>	Заведующий	Периодически	СанПин Положения, приказы, правила, требования	Изучение, принятие управленческих решений, Разработка документации, приказы, памятки и т.д.
17	<b>Использование дезинфекционных средств</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Санитарный журнал	Запись, анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК	
		Зам.зав.ХР		сертификат ведомость выдачи	
18	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	Заведующий	При наличии	Отчет, справки, акты и т.д.	
19	<b>Витаминизация блюд</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Журнал «Витаминизация и блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	Периодически		Анализ
20	<b>Заявка продуктов питания</b>	Ответственный за организацию питания	Ежедневно	Фактура	Анализ выполнения натуральных норм питания за 10 дней
21	<b>Организация питания в учебно-воспитательном процессе</b>	Заведующий	По плану внутреннего контроля	Оперативный контроль ежедневный, ежемесячный календарные планы,	Наблюдение, анализ результатов

		Старший воспитатель		режимные процессы.	
22	<b>Технология мытья посуды</b>	Ответственный за организацию питания	Периодически	Санитарный журнал группы	Наблюдение, опрос
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК	