

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 314»**

Приказ № 173

«31» мая 2024г.

**Об организации питания
воспитанников МБДОУ № 314
во время ЛОК 2024г.**

На основании закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями в соответствии с приказом МКУ «Отдел образования Ворошиловского района города Ростова-на-Дону» от 22 мая 2024г. № 272 «Об организации и проведении летней оздоровительной кампании в МБДОУ (МАДОУ) Ворошиловского района, во исполнение постановления Правительства Ростовской области от 14.09.2022 № 757 «О порядке организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей», постановления Администрации города Ростова-на-Дону от 19.03.2012 № 170 «Об организации отдыха и оздоровления детей» (ред. От 05.10.2022), муниципальной программы «Развитие системы образования города Ростова-на-Дону», утвержденной постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 28.12.2018 № 1363 (ред. От 02.07.2021), в связи с окончанием учебного года и началом летнего оздоровительного периода, в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников, во исполнении требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях контроля по организации сбалансированного и полноценного питания воспитанников МБДОУ № 314,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на методиста Сафронову И. П. (1 корпус), методиста Гаина Е. А. (2 корпус).
2. Ответственным за организацию питания в ДОУ:
 - 2.1. Организовать питание воспитанников ДОУ в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020.
 - 2.2. Разработать:
 - график выдачи пищи по возрастам (Приложение № 1);
 - график контроля закладки продуктов (Приложение № 2);

- график поставки продуктов (Приложение № 3);

2.3. Систематически проверять ведение журналов пищеблока, наличие и соблюдение инструкций по охране труда, технике безопасности, а также инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима работниками пищеблока.

2.4. Вести контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке.

2.5. Следить за исправностью кухонного оборудования.

2.6. Не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке.

2.7. Вести контроль за соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формированием культурно-гигиенических навыков у воспитанников.

2.8. применять при работе «Примерные десятидневные меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»;

3. Кладовщикам ДОУ:

- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню;
- производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым качествам (приложение к СП 2.4.3648-20);
- контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб;
- вести накопительную ведомость расхода продуктов;
- вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;
- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;
- осуществлять контрольное взвешивание продуктов во 2-ой половине дня в соответствии с меню-раскладкой;
- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

4. Работникам пищеблока:

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объёму разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
- строго следить за выставлением контрольного блюда;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде;
- строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд, приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
- обеспечить наличие суточных проб и правильность их отбора и хранения (в течение 2 суток).
- обеспечить соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания в холодильных камерах.
- обеспечить соблюдение хранения продуктов питания в таре строго в соответствии с маркировкой.
- вести журнал по температурному режиму холодильного оборудования.

5. Главному бухгалтеру Решетниковой Е. С.:

5.1. Обеспечить своевременное заключение договоров на питание в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Незамедлительно принимать меры, в случаях нарушения поставщиками поставки продуктов питания (низкое качество продуктов, нарушение сроков поставки и т.д.), в соответствии с действующим законодательством.

6. Бухгалтеру Феофановой Н. А.:

6.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, с использованием примерного десятидневного меню и технологических карт.

6.2. Проставлять количество позиций, используемых продуктов и ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой, заведующего ДООУ.

6.3. Представлять заведующему для утверждения меню, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. В конце каждого месяца составлять накопительную ведомость

6.5. Два раза в месяц проводить сверку остатков продуктов питания с кладовщиком Ковалевой И.Ю.;

6.6. После подведения итогов выполнения натуральных норм продуктов питания первых десяти дней месяца, корректировать их выполнение во вторых десяти днях месяца. В конце месяца отчитываться заведующему ДООУ о выполнении натуральных норм.

6.7. По итогам накопительной ведомости проводить подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов.

6.8. Ежемесячно предоставлять информацию о наличии или отсутствии нарушений условий договоров поставщиками по поставке продуктов питания.

7. Младшим воспитателям:

- строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиям этикета и с возрастными особенностями детей;
- строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

8. Воспитателям групп нести ответственность за организацию питания воспитанников:

- строго соблюдать норму выхода порции;
- соблюдать правильную сервировку столов;
- следить за тем, чтобы прием пищи детьми осуществлялся в полном объеме;
- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей;
- осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течении дня.

9. Педагогам-психологам Немтиновой А. В. (1 корпус) и Баранниковой Е. Н. (2 корпус) организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах раннего возраста и с детьми в период адаптации.

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 314




Н. А. Юдина



**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы
 на летний период 2024 года**

	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин	
Ранний возраст	№1	08.20	10.20	11.50	15.20	18.20
	№8	08.20	10.20	11.50	15.20	18.20
	№6	08.20	10.20	12.00	15.20	18.20
Младшая группа	№12	08.20	10.20	12.00	15.20	18.20
	№5	08.20	10.20	12.10	15.20	18.20
	№9	08.20	10.20	12.10	15.20	18.20
Средняя группа	№3	08.30	10.20	12.20	15.20	18.20
	№4	08.30	10.20	12.20	15.20	18.20
	№10	08.30	10.20	12.20	15.20	18.20
Подготовительная группа	№2	08.30	10.20	12.30	15.20	18.20
	№7	08.30	10.20	12.30	15.20	18.20
	№11	08.30	10.20	12.30	15.20	18.20

Приложение № 2
к приказу от 31.05.2024г. № 173



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ № 314
Н. А. Юдина
31.05.2024г.

**ГРАФИК РАБОТЫ
ГРУППЫ РАБОЧЕГО КОНТРОЛЯ
В МБДОУ № 314
на летний период 2024 года**

ГРУППА 1	ГРУППА 2	ГРУППА 3	ГРУППА 4
с 03.06 по 07.06 с 26.08 по 30.08	с 10.06 по 14.06	с 17.06 по 21.06	с 24.06 по 28.06
ГРУППА 5	ГРУППА 6	ГРУППА 7	ГРУППА 8
с 01.07 по 05.07	с 08.07 по 12.07	с 15.07 по 19.07	с 22.07 по 26.07
ГРУППА 9	ГРУППА 10	ГРУППА 11	ГРУППА 12
с 29.07 по 02.08	с 05.08 по 09.08	с 12.08 по 16.08	с 19.08 по 23.08



УТВЕРЖДАЮ
МБДОУ № 314
И. А. Юдина
31.05.2024г.

График поставки продуктов питания в МБДОУ № 314 в 2024 году

	ООО ТД «Арктика»	ООО «Грант-Сервис»	ООО «СП «Арпачинское»	ИП Аведисьян	ИП Лохманова И. И.	ООО «Парус»	ООО «Аксацкий Хлебокомбинат»	ООО «Шахтинский рыбокомбинат»
Понедельник	Молоко, кефир, сметана, творог, масло сливочное	Макаронны, мука		Птица, печень, говядина	Рис, сахар, яблоки, сыр, масло растительное, крупы		Хлеб	
Вторник	Молоко, кефир, сметана, творог, масло сливочное		Овощи свежие, огурцы, помидоры, сухофрукты, горошек консервированный	Соки		Кофейный напиток, какао, горох, икра кабачковая, томат, печенье, пряники	Хлеб	
Среда	Молоко, кефир, сметана, творог, масло сливочное			Говядина			Хлеб	Рыба
Четверг	Молоко, кефир, сметана, творог, масло сливочное		Овощи свежие, огурцы, помидоры, сухофрукты, горошек консервированный			Кофейный напиток, какао, горох, икра кабачковая, томат, печенье, пряники	Хлеб	
Пятница	Молоко, кефир, сметана, творог, масло сливочное				Рис, сахар, яблоки, сыр, масло растительное, крупы		Хлеб	