

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1 «РУЧЕЕК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
(МБДОУ д/с № 1 «Ручеек»)

ПРИКАЗ

31 марта 2025 год

№ 60-од

**Об организации питания воспитанников на основе контракта с
аутсорсинговой компанией ИП Невская Т.Е.**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания с 1 апреля 2025 года ИП Невской Т.Е. п р и к а з ы в а ю:

1. С 1 апреля 2025 года организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет; от 3 до 7 лет, с 12 часовым пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, и 3-7 лет посещающих группу кратковременного пребывания (с 5 часовым пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания», согласованным заведующим ДОУ и утвержденным ИП Невской Т.Е.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на ИП Невскую Т.Е. в соответствии с Постановлением № 32 от 27.10.2020г. 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ (далее - СанПиН):

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций;

- выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
- строго следить за выставлением контрольного блюда;
- оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- производить закладку необходимых продуктов в котел по графику:

Завтрак 6-00

Полдник 12-30

Обед с 8-00 до 9-00

Ужин 14-00

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» согласно графику выдачи пищи на группы;
- меню в день составления обязательно подписывать у заведующего ДОУ.

2.2. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и во всех 12 группах на стендах для родителей. В ПДФ-формате отправлять старшему воспитателю Меркушевой А.В. для размещения ежедневного меню на официальном сайте ДОУ.

2.3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак	
I Младшая группа	8-20
II Младшая группа	8-20
Средняя группа	8-20
Старшая группа	8-25
Подготовительная группа	8-30
второй завтрак	
I Младшая группа	10-00
II Младшая группа	10-00
Группа кратковременного пребывания	10-00
Средняя группа	10-10
Старшая группа	10-35
Подготовительная группа	10-50
обед	
I Младшая группа	11-35
II Младшая группа	12-10
Группа кратковременного пребывания	12-10
Средняя группа	12-10
Старшая группа	12-20
Подготовительная группа	12-20
полдник	
I Младшая группа	15-15
II Младшая группа	15-15
Средняя группа	15-15
Старшая группа	15-30
Подготовительная группа	15-30
ужин	
I Младшая группа	17-15
II Младшая группа	17-15
Средняя группа	17-15
Старшая группа	17-30
Подготовительная группа	17-30

3. Заведующему хозяйством Меркуловой Елене Андреевне:

- своевременно запрашивать документы у аутсорсинговой компании по материально-техническим условиям (акт ревизии и наладки оборудования; технический отчет по испытаниям и измерениям параметров электрооборудования и аппаратов электроустановок потребителей; акт обследования приточно-вытяжной системы; акт технического обслуживания сплитсистем пищеблока; поверка весов и психрометров) для качественной организации питания воспитанников;
- контролировать своевременное оформление договора о приеме-передачи материальных ценностей;

4. Лизун Антонину Александровну

- назначить ответственной за своевременное составление заявки на приготовление готовых завтраков (обеда, полдника, ужина) для воспитанников МБДОУ д/с № 1 «Ручеек»;
- назначить ответственной за предоставление в управление образования МО г-к Анапа «Табеля посещаемости (свода)» за каждый месяц в последний день месяца;
- своевременно формировать папку документов по аутсорсинговой компании: копия контракта с приложениями; утвержденные 10-ти дневные меню; копии приказов по организации питания; копии медицинских книжек работников пищеблока.

5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденным заведующим ДОУ, на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений Лизун Антонине Александровне о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

6. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

7. Приказ довести до всех работников в части их касающейся, копию приказа хранить в пищеблоке.

Заведующий

Е.А. Короткая