

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Ёлочка»»
г.Сосенский Козельский район Калужская область**

Приказ

от 09.01.2025 г.

№ 1/3

**Об организации питания детей
в МКДОУ д/с «Ёлочка»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в **2024-2025** учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год.
 2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру.
 3. Ответственным за питание кладовщика Леонову Н.И., повару Шутяевой В.Б.:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня.
 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Леонова Н.И.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры.
 6. Повару Шутяевой В.Б. необходимо:
 - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры.
 - 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
 7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд, кипяченой воды;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток.
 8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели
 - 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей.

Воспитателям:

 - нести персональную ответственность за соответствие поданных сведений отвечающему за организацию питания о фактическом присутствии детей;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- следить за безопасностью приема пищи, не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- воспитывать культуру поведения детей за столом, формировать навыки пользования столовыми приборами и салфетками;
- следить за санитарным состоянием группы, соблюдать сервировку стола для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей), соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи, соблюдать питьевой режим в группах.

9. Старшему воспитателю:

- систематически осуществлять педагогический контроль за качеством организации питания, созданием условий для организации питания и питьевого режима в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медсестру и кладовщика Леонову Н.И.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, копия на пищеблоке.

Ио заведующей МКДОУ д/с "Ёлочка".

С приказом ознакомлены



[Handwritten signature]

/ Ю.И. Алехина/