

**Муниципальное казенное учреждение
«Отдел образования Советского района города Ростова-на-Дону»**

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 249»**

Приказ

09.01.2023

№ 4

г. Ростов-на-Дону

О введении в действие примерного
10-ти дневного меню
для воспитанников МБДОУ № 249

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ № 249, принимая во внимание «О введении в действие типового рациона питания детей от 2 до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием детей» (методические указания).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей с декабря по май по зимне-весеннему единому общегородскому меню, с июня по ноябрь летне-осеннему единому общегородскому меню с обязательным соответствием требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20, утвержденному заведующим МБДОУ и согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области.
2. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке и в медицинском кабинете в полном объеме, в доступной для работы форме.
3. Пересмотреть и составить с кладовщиком Аванесовой Н.Г. график завоза продуктов в соответствии с новым рационом питания.
4. Неукоснительно выполнять среднесуточный набор продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день и доводить до сведения кладовщика, с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания.
5. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами; контролю за правильностью

корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6. Возложить ответственность за организованную доставку пищевых продуктов питания и продовольственного сырья в детский сад на кладовщика Аванесову Н.Г.
7. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
8. Для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ДООУ после отсутствия, и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.
9. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста.
10. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.
11. Старшему воспитателю Ивочкиной Н.Б.
 - 11.1. включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
 - 11.2. обеспечить обновление информационного блока «Организация питания в МБДОУ».
12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Зав.МБДОУ №249



Срабионова И.А.

С приказом ознакомлены:

Аванесова Н.Г. *[Signature]*

Ивочкина Н.Б. *[Signature]*

Муниципальное казенное учреждение
«Отдел образования Советского района города Ростова-на-Дону»

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 249»

Приказ

09.01.2023

№ 6

г. Ростов-на-Дону

О создании бракеражной комиссии
на 2023 год

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством поставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ № 249

Приказываю:

1. Создать в бракеражную комиссию МБДОУ № 249 в составе:
Председатель - заместитель заведующего по ХР Авакян И.А.
Члены комиссии – Кладовщик Аванесова Н.Г.
Повар Тарасова Н.А.
2. Председателю комиссии утвердить план работы на 2023 год в срок до 13.01.2023
3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Ежеквартально предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Зав.МБДОУ №249



Срабионова И.А.

**Муниципальное казенное учреждение
«Отдел образования Советского района города Ростова-на-Дону»**

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 249»**

Приказ

09.01.2023

№ 18

г. Ростов-на-Дону

Об организации питания в МБДОУ № 249

В соответствии с ФЗ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 24,3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, с целью укрепления здоровья детей, усиления контроля организации и качества питания в МБДОУ, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, повышение культуры питания детей, а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Утвердить:
 - 2.2 «Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ №249».
 - 2.1.«Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции»
3. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием наименования блюда и объема порции в каждой групповой ячейке.
4. Сотрудникам пищеблока:
 - 4.1. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 4.2. строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы к содержанию спецодежды и помещений;
 - 4.3. нести ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на

- пищевые, за правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.4. обеспечить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 4.5. обеспечить соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 4.6. ежедневно выставлять контрольные порции;
 - 4.7. следить за выходом порций, используя таблицу отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработки.
 - 4.8. соблюдать график выдачи пищи;
 - 4.9. следить за соблюдением товарного соседства продуктов в холодильнике;
5. Заместителю заведующего по ХР Авакян И.А. обеспечить:
- 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 5.2. проведение дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения овощной продукции и на пищевой блоке МБДОУ, контроль за качеством и соблюдением кратности проведения работ;
 - 5.3. строго следить за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил содержания помещений и спецодежды;
6. Кладовщику Аванесовой Н.Г.:
- 6.1. строго следить за указанием срока хранения всех продуктов;
 - 6.2. следить за остатками продуктов в кладовой, учетные данные должны соответствовать их наличию в кладовой;
 - 6.3. строго соблюдать правила хранения и соседства продуктов в кладовой;
 - 6.4. заявки на базы оформлять с учетом ежедневного количества детей;
 - 6.5. ежедневно вести журнал получения и выдачи продуктов;
7. Педагогам МБДОУ № 249:
- 7.1. организовывать воспитательно-образовательный процесс с детьми в течение всего календарного года, используя для этих целей все имеющиеся помещения, заинтересовывая детей и родителей;
 - 7.2. строго соблюдать режим приема пищи;
 - 7.3. строго следить за посещаемостью детей;
 - 7.4. соблюдать санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.5. формировать у детей навыки самообслуживания и правила этикета;
8. Старшему воспитателю Ивочкин Н.Б.:
- 8.1. процесс организации питания осуществлять в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями к организации горячего питания детей, утвержденными Министерством общего и профессионального образования

Ростовской области и решениями городской межведомственной комиссии по контролю за организацией и качеством детского питания

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Зав.МБДОУ № 249



Срабионова И.А.