



**Министерство образования и науки Республики Дагестан**  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН «ДЕТСКИЙ САД № 92 «ЗВЕЗДОЧКА»

367032 г. Махачкала  
ул. М. Гаджиева 160 «А»

тел.670279  
zvezdasad92@mail.ru

**Приказ № 02- П**

От 10.01. 2022 г.

г. Махачкала  
по ГБОУ РД  
« Детский сад № 92 «Звездочка»

**1.Об организации питания детей в ДОУ**

О введении примерного десятидневного меню для организации питания детей в ГБДОУ РД «Детский сад №92» и технологических карт на 2022 год. В соответствии с СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников учреждения , строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности , а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2022г

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Ввести в действие примерное десятидневное меню для организации питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденное постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 .

Ввести в действие Технологические карты на 2022 год. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора, Магомедовой Э.А., и в соответствии с нормативными документами , регламентирующими организацию питания в ДОУ.

При составлении меню-требования учитывать:

-утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;



- объем порций для этих групп;
- нормы питания на каждого ребенка;
- 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.

## **2. Меню.**

Меню в день составления обязательно подписывается завхозом Бадаевой М.М., ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается директором ДОУ.

2.1.Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПин 2.4.3648-20.

2.2.Продолжать вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

2.3.Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.

## **3. Утвердить график приема пищи:**

8.25 – 8.30	Завтрак
10.00 – 10.30	Второй завтрак
11.10 -12.30	Обед
15.20-15.20	Полдник

**4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по АХЧ Бадаеву М.М.,**



### **5. Завхозу Бадаевой М.М.:**

- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
- вести накопительную ведомость расхода продуктов,
- вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой,
- не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

### **6. Поварам Абдуллаевой З.И.; Рустамовой З.А.:**

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
- 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.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)

### **7. Возложить ответственность на поваров Аминову З.И., Рустамова З.А. за:**

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

**8. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.**



**9.** Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

**10.** Созданной и утвержденной Бракеражной Комиссией (Приказ №31-П от 30.11.2021 г.) для контроля за качественным и количественным составом рациона питания детей. В целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд.

**11. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и младший воспитатель (помощник воспитателя).**

-Младшим воспитателям и помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

-осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

-не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

-строго соблюдать требуемую температуру блюд;

-неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

-дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

**13. Воспитателям групп:**

-систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

-продолжить ведение табеля посещения ДОО и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок

**14.**Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения.

Ответственные – педагог-психолог Магомедова Б.М.

**15.**Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.



16.осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Директор Магомедова Э.А.	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. Работник Алиева П.А.	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Завхоз Бадаева М.М.	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Завхоз Бадаева М.М.	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Заместитель директора по воспитательной работе Амирбекова С.А.	1.Организация питания в группах 2.Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Алигаджиева З.М.	1.Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2.Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки ( не реже 1 раза в неделю)
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд	Ежедневно



ГРАФОН	с фиксацией в журнале	
--------	-----------------------	--

17. Бухгалтеру Абдуллаевой С.И., обеспечить своевременность заключения договоров на поставку товаров, продуктов питания :  
 -проводить своевременно торги на торговой площадке  
 -проводить своевременно мониторинг стоимости питания.

18. Общий контроль за организацию питания в ГБДОУ РД оставляю за собой.

Директор



*Handwritten signature*

Магомедова Э.А.

15 ч 20 м

Учитель «Звездочка»	8 ч 25 м	11 ч 30 м	15 ч 20 м
Средняя «Солнышко»	8 ч 25 м	12 ч 00 м	15 ч 20 м
Старшая «Ласточка»	8 ч 30 м	12 ч 30 м	15 ч 30 м



*Handwritten signature*

Э.А. Магомедова

П.А. Алеева



# ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ

ГРУППА	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1 мл гр раннего возр «Клубничка»	8 ч 25 м	11 ч 10 м	15 ч 20 м
1 мл гр «Белочка»	8 ч 25 м	11 ч 30 м	15 ч 20 м.
2 мл гр «Чебурашка»	8 ч 25 м	11 ч 30 м	15 ч 20 м
Средняя «Лисичка»	8 ч 25 м	11 ч 40 м	15 ч 20 м
Средняя «Солнышко»	8 ч 25 м	12 ч 00 м	15 ч 20 м
Старшая «Ромашка»	8 ч 30 м	12 ч 30 м	15 ч 20 м
Старшая «Ласточка»	8 ч 30 м	12 ч 30 м	15 ч 20 м



*Handwritten signature*

**Э.А. Магомедова**

**П.А. Алиева**