

ПРИКАЗ № ____

от « ____ » _____ 2025 г.

**«Об утверждении технологических карт для организации питания детей
в МБДОУ детский сад № 156»**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников МБДОУ детский сад № 156

ПРИКАЗВАЮ:

1. Утвердить технологические карты для организации питания детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 156.
2. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на бракеражную комиссию.
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на старшую медицинскую сестру Солдатову Е.В.
4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Дельцову Е.В.
5. Ответственным за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на зам. по АХЧ Егоровой С.М.
6. Старшей медицинской сестре

6.1. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в осенне-зимний период, по усилению

санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

7. Зам. по АХЧ Егоровой С.М.

7.1. вести накопительную ведомость расхода продуктов.

7.2. вести тетрадь контроля за дефективными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов.

7.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с меню-раскладкой.

7.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

7.5. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню-раскладкой.

7.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7.7. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным меню.

7.8. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

7.9. вести документацию установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал учета и хранения суточных проб.

8. Поварам: Чердаковой В.Н., Борисовой Е.И., Николаевой Ю.Е.

8.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовления питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

8.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

8.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

8.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

8.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

8.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

9. Помощникам воспитателя групп:

9.1. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

- 9.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
- 9.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 9.4. соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
10. Воспитателям групп:
- 10.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
- 10.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- 10.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Заведующий МБДОУ детский сад № 156 *Е. Сонина* Е.Н.Сонина

С приказом ознакомлены; _____

