

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№01-п

Об организации питания детей в МБДОУ

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ в 2021 году, руководствуясь ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», действующими СанПиН, Уставом МБДОУ «Карачуринский детский сад «Фиалка» Чебоксарского района Чувашской Республики

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать пятиразовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
- 1.1. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение 1).
- 1.2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 2).
- 1.3. Утвердить график приёма пищи в группах:
 - завтрак (по возрастной группе) 08.15 - 08.30
 - второй завтрак 10.10 - 10.30
 - обед (по возрастной группе) 11.40.- 12.25
 - полдник (по возрастной группе) 15.15 - 15.30
 - ужин (по возрастной группе) 16.15 - 16.30.
- 1.4. Утвердить график получения и замены кипячённой воды (Приложение 3).
2. Назначить ответственного за организацию питания в ДОУ завхоза Юдину Галину Геннадьевну. **Завхозу:**
 - 2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно.
 - 2.2. Следить за своевременностью доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точностью веса, количества, качества и ассортимента получаемых от поставщиков продуктов;
 - 2.3. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
 - 2.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывается завхозом, поваром и представителем поставщика.
 - 2.5. Приём мясной продукции проводить только при наличии четкой печати, ветеринарной справки(сертификата качества продукции), в присутствии медсестры, повара.
 - 2.6. Разработать десятидневное цикличное меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

2.7. Составлять ежедневные меню-требования установленного образца при этом учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой.

2.8. Организовать замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.9. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

2.10. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

2.11. Контролировать закладку продуктов питания поваром.

2.12. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания согласно оборотной ведомости.

2.13. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2.14. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

2.15. Контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения.

2.16. Ежемесячный подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

2.17. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

3. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря. Повару и кухонному работнику:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню—требованию.

3.2. Производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам по утвержденному руководителем графику.

3.3. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

3.4. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

3.5. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

3.6. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.7. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов согласно инструкции совместно с медсестрой

3.8. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.9. Проводить витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)

3.10. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

3.11. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени в закрытой крышкой таре.

- 3.12. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.13. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.14. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
4. Возложить на воспитателей ответственность за качество организации питания воспитанников непосредственно в группе. **Воспитателям и помощникам воспитателя:**
 - 4.1. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
 - 4.2. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.
 - 4.3. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).
 - 4.4. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.
 - 4.5. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
 - 4.6. Своевременно раздавать детям 2-е блюдо.
 - 4.7. Соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.
 - 4.8. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
 - 4.9. Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту).
 - 4.10. Усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам.
 - 4.11. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
 - 4.12. Получать пищу в специально промаркированную отдельную посуду.
 - 4.13. Соблюдать питьевой режим в группах.
 - 4.14. Не допускать присутствия детей на пищеблоке.
5. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий

Т.В.Сергеева

Приложение 1 к приказу № 01 от 11.01.2021

Заведующий МБДОУ «Карачуринский
детский сад «Фиалка» Чебоксарского
района Чувашской Республики
_____ Т.В.Сергеева
Приказ № 01 от «11» января 2021 г.

**График закладки основных продуктов питания
на 2021 год.**

Приготовление	Продукты	Время
Завтрак		
Каши	Молоко, сахар	7.15
	Масло сливочное	7.50
Молочные продукты	Молоко	7.00
	Сахар	7.35
Запеканки, суфле	Творожная масса	7.15
Обед		
1 блюдо	Мясо говядины и птицы	9.00
	Рыба	10.00
2 блюдо	Из вареного мяса говядины и птицы	10.30
	Из сырого мяса говядины и птицы	9.30
	Сливочное масло при припускании овощей	10.00
	Молоко и сливочное масло при пюре	11.15
Салаты	Нарезка овощей	11.15
Компоты	Свежемороженые ягоды, свежие ягоды, сухофрукты, сахар	10.00
Полдник		
Молочные продукты	Молоко	13.30
Ужин		
Запеканки, суфле	Приготовление творожной массы	15.00
Рыбные блюда	Приготовление фарша	15.00
Овощное блюдо	Нарезка овощей	15.30

Приложение 2 к приказу № 01 от 11.01.2021

Заведующий МБДОУ «Карачуринский
детский сад «Фиалка» Чебоксарского
района Чувашской Республики
_____ Т.В.Сергеева
Приказ № 01 от «11» января 2021 г.

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Вторая группа раннего возраста «Теремок»	8.15	10.00	11.40	15.15	16.15
Младшая группа «Лунтик»	8.20	10.10	11.55	15.20	16.20
Средняя-старшая группа «Буратино»	8.25	10.20	12.10	15.15	16.25
Средняя-подготовительная группа «Колобок»	8.30	10.30	12.25	15.30	16.30

Приложение 3 к приказу № 01 от 11.01.2021

Заведующий МБДОУ «Карачуринский
детский сад «Фиалка» Чебоксарского
района Чувашской Республики
_____ Т.В.Сергеева
Приказ № 01 от «11» января 2021 г

График получения и замены кипячённой воды

Группы	Время выдачи кипяченной воды по группам		
Вторая группа раннего возраста «Теремок»	8.00	11.00	15.00
Младшая группа «Лунтик»	8.10	11.10	15.10
Средняя-старшая группа «Буратино»	8.15	11.15	15.15
Средняя- подготовительная группа «Колобок»	8.20	11.20	15.20

