

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад «Солнышко» с. Каштановое»
Симферопольского района Республики Крым

ул. Богданова, 2, с. Каштановое, Симферопольский район, 297564, Республика Крым, Российская Федерация.
E-mail: alinka.7474@mail.ru
ОКПО 00838364 ОГРН 1159102029350 ИНН/КПП 9109010317/910901001

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 19

Об организации питания детей
МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с. Каштановое»

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 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ возложить на заведующего.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и примерным циклическим 10 – дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и удовлетворять физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах.

При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд; 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 или вместо неиспользуемых в этот день продуктов.

Меню в день составления обязательно подписывается завхозом, ответственным за выдачу продуктов, медицинской сестрой, контролирующей качество продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим МБДОУ.

Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юркову Ю. В. за:
 - разработку примерного десятидневного меню с учетом сезонности, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующим МБДОУ;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.

4. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:
 - контроль правильности кулинарной обработки, соблюдения технологии приготовления и выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче (согласно инструкции);
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Возложить ответственность на завхоза Акишову Е. А.:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- своевременную выдачу сырых продуктов на пищеблок.

6. Возложить ответственность на повара Митрофанову Н. П. 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 в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
- 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);
- ежедневный отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб.
- строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику;
- На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи сырых продуктов;
- график закладки блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы выдачи готовых блюд;
- суточные пробы за 48 часов.

7. Воспитателям и помощникам воспитателей дошкольных групп определить следующий круг обязанностей:

- возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей;
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

А. Д. Яцун

С приказом ознакомлены:

Акишова Е. А.

Юркова Ю. В.

Митрофанова Н. П.

Прудникова М. В.

Война Н. Е.

Гуменюк Л. А.

Стогний Н. В.