



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 «Морозко» с. Байкит»
Эвенкийского муниципального района
Красноярского края**

П Р И К А З

«10» февраля 2022г.

№ 16

Об организации питания детей в ДОУ

С целью усиления контроля организации и качества питания детей в МБДОУ Детский сад № 3 «Морозко», с. Байкит, ЭМР, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в на 2022-2023 год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПин 2.4.3648-20 и 2 СанПиН , 2.3.-2.43590-20, 0 – дневным меню.
 - 2.1. 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.
 - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим МБДОУ Детского сада № 3 «Морозко».
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН , 2.3.-2.43590-20, СанПин-1.2.3685-21.
 - 2.4. Вести и проверять следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

3. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего по АХЧ Л.В. Сухенко.

4. Кладовщику – Л.В. Сухенко. :

4.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 20-дневным меню;

4.2. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями;

4.3. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,

4.4. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,

4.5. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

4.6. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

4.7. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов.

6. Поварам: Фазульяновой Е.Т., Бачернихиной С.В.:

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

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

6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

6.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

6.5 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания, согласно технологических карт цикличного меню.

7. 5. Возложить ответственность на поваров: Фазульяновой Е.Т., Бачернихину С.В. за:

7.1. ведение журнала бракеража готовой продукции ежедневно;

7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Согласно приложению к приказу осуществлять трудовую деятельность в течении года.

9. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде, сотрудникам детского сада категорически запрещено заходить на пищеблок без спецодежды.

10. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

11. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.

12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, младший воспитатель (помощник воспитателя).

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

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

12.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

12.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

12.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

Дежурство в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

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

14. Воспитателям групп:

14.1. 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.

14.2 продолжить ведение табеля посещения МБДОУ Детского сада № 3 «Морозко», и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок.

15. Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения. Ответственный – ст. воспитатель Новикова О.А..

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

17. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

На зимне-весенний период усилить питание детей фруктами.

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Контролирует всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. диет сестра	Осуществляет систематический контроль в течение всего своего рабочего времени за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Кладовщики	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Зам. зав. по АХЧ	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Ст. воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Медицинская диет сестра	1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2. Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки (не реже 1 раза в неделю)
7.	Медицинская диет сестра	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале.	Ежедневно

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад № 3

«Морозко» с. Байкит»



Н.В. Миляева