

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 11

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2021-2022 у.г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – 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 ДОУ.
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с анПиН 2.3/2.4.3590-20
 - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции.
3. Утвердить график приема пищи:

8.30 – 9.00	Завтрак
10.00 – 11.00	Второй завтрак
12.00 -13.00	Обед
15.00 -15.30	Полдник-ужин

4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Гришуну А.В .
5. Поварам Горшковой И.А., Лялиной Е.В. :
 - 5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,

- 5.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 5.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 5.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 5.5 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 5.6. Строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)
6. Возложить ответственность на поваров за:
 - 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
8. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
9. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Администратору 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.
10. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, помощник воспитателя.
11. Помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
 - 11.1 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
 - 11.2. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
 - 11.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 11.4. 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.
12. Помощникам воспитателей производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
13. Воспитателям групп:
 - 13.1. 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.
 - 13.2 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.
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.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Завхоз	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
4.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготавливаемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведующий МБДОУ «Детский сад №1 "Медвежонок»
приказом ознакомлены:

Смирнова
Григорьева
Вороженин



[Handwritten signature]

Н.В.Москина С