

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Тинской детский сад №2 «Солнышко»

Приказ
п. Тинской

14.01.2022г

№ 4/2

«ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, осуществления постоянного должностного контроля за соблюдением санитарных норм,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 20-ти дневное меню для детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет

(Приложение №1).

2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте до 3-х лет , от 3 до 7 лет
(Приложение 2).

3. Утвердить положение об организации питания в ДОУ на 2022 год
(Приложение №3).

4. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2021 год
(Приложение №4).

5. Организовать для воспитанников четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с 20-дневным меню.

5.1.Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания в ДОУ.

5.2.Неукоснительно выполнять мероприятия, касающиеся соблюдения норм и правил по осуществлению безопасного и рационального питания детей.

6. Возложить ответственность на завхоза Селицкую Л. А. . за:

6.1. ежедневное вывешивание для родителей меню с указанием наименования каждого блюда и объема порций;

6.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд;

6.3. проведение замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены по белкам и углеводам при отсутствии основных продуктов;

6.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

6.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

6.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале « Готовой продукции»;

6.7. ежемесечный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

6.8. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

6.9. правильное ведение и своевременное заполнение документации по питанию:

- журнала бракеража готовой продукции,

- журнала «Здоровье»;

6.10. контроль за ежегодным прохождением профессиональной гигиенической подготовки работниками пищеблока;

6.11. контроль за соблюдением правил личной гигиены и выполнении требований санитарно-эпидемиологического режима сотрудниками пищеблока;

6.12. медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

6.13. оперативный контроль вопросов формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

6.14. проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДОО, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

7.Возложить ответственность на подсобного рабочего Титовец О. Г.:

7.1. бесперебойную работу холодильного оборудования. Ежедневно следить за исправностью холодильного оборудования и соблюдением температурного режима в холодильниках и холодильных камерах с отметками в специальном журнале, об отклонениях срочно докладывать администрации ДОО для принятия экстренных мер;

7.2. сохранность, хранение и сроки реализации продуктов питания;

7.3. работу с поставщиками;

7.4. не допускать прием и хранения некачественных пищевых продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации и признаками порчи;

7.5. своевременно производить возврат и замену некачественной продукции;

7.6. соблюдать товарное соседство продуктов питания;

7.7. вести отчетную документацию в соответствии с контрактом, договором (тетрадь учета количества детей по дням и группам).

7.8. своевременно производить сверку документов по питанию с бухгалтером;

7.9. осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием предоставленных ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло - снабжения).

8.Возложить ответственность на поваров Климченко А. П. , Ревошину А. С. :

8.1. строгий и действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары;

8.2. строгое соблюдение режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов);

8.3. выдача готовой пищи только после снятия пробы и отметки в специальном журнале, неукоснительное соблюдение графика выдачи пищи в группы и норм объема питания детей при выдаче готовой продукции ;

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

8.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин ;

8.6. совместное с медсестрой, завхозом составление разнообразного меню;

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

8.8. отпуск готовых блюд с пищеблока только после снятия пробы и отметки в специальном журнале, выставления контрольных норм раздачи готовых блюд;

8.9. за санитарное содержание пищеблока;

8.10. закладку необходимых продуктов питания в котел по утвержденному графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в соответствии с приказом заведующего;

8.11. заполнение документации по питанию на пищеблоке:

-журнала отходов продуктов;

8.12. генеральную санитарную гигиеническую обработку всех помещений пищеблока;

8.13. ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда)

производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;

8.14. соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд с пищеблока на группы;

8.15. работникам пищеблока не разрешается хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

8.16. обеспечивать на объекте пищеблока экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

8.17. иметь на пищеблоке следующую документацию :

- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с требованиями Санпин;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- график режима питания детей в группах (приложение №5)
- график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение№6);
- график закладки продуктов питания (приложение №7);
- график контроля готовой продукции на пищеблоке (приложение № 8);
- правила бракеража пищи (приложение №10).

9.Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателя:

- 9.1.** строгое выполнение графика получения готовых блюд на пищеблоке;
- 9.2.** соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 9.3.** производство раздачи пищи только в отсутствие детей за столами;
- 9.4.** соблюдение температурного режима раздаваемой детям пищи;
- 9.5.** соблюдение соответствия порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- 9.6.**использование индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи с учетом его возрастных личностных особенностей или заболеваний;
- 9.7.**ведение ежедневного контроля за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту);
- 9.8.**контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 9.9.**контроль за детьми во время приема пищи, не оставлять без присмотра взрослых;
- 9.10.**соблюдение режима мытья рук перед едой детьми, наличие условий для соблюдения гигиены рук;
- 9.11.**формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.12.**организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 9.13.**систематическое привлечение родительской общественности, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников;
- 9.14.** иметь следующую документацию :

- график режима питания детей в группах (приложение №5)
- график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение№6);

10.В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии:	Председатель ПК - С.Н. Рыбель
Члены комиссии:	Воспитатель Шелученко Т. В. Воспитатель Сапунова Е. Н. Старший воспитатель Рыбель С. Н. .

10.1. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию»(приложение № 9) согласно графику контроля готовой продукции (приложение №8). По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя.

10.2. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за питание, производить записи в специальном журнале «Закладка продуктов», который хранится на пищеблоке.

11. Общий контроль за организацией питания детей оставляю за собой.
Заведующий _____ Н. А. Шевченко

