

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №1 «Ленинец»

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 01-14/3

**«Об организации питания детей в детском саду
и об утверждении примерного 2-х недельного меню»**

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 2-х недельное меню.
2. Утвердить график приема пищи.
3. График закладки продуктов.
4. Создать бракеражную комиссию в количестве 3 человек.
5. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на медсестру и заведующего хозяйством.
 - 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей;
 - 5.2. Организацию замены продуктов для детей, страдающими аллергическими заболеваниями с учетом наличия имеющихся продуктов на складе.
 - 5.3. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.4. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.5. Контроль качества, получаемых от поставщика продуктов, с ведением журнала, установленной формы.
 - 5.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.9. Ежедневное ведение накопительной ведомости по выполнению натуральных норм питания детей. Анализирование выполнения натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.
 - 5.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 5.11. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством за:
 - 6.1. Организацию своевременного косметического ремонта пищеблока,
 - 6.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

- 6.3 За своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов;
- 6.4. Работу с поставщиками продуктов;
- 6.5 Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 6.6 Своевременную выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню требованием до 9.45 ч.
- 6.7. Ежемесячную выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Департамента образования.
7. Возложить ответственность на повара за:
- 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, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 7.3. Совместное с заведующим, м/с и заведующим хозяйством составление разнообразного меню;
- 7.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 7.6. Ежедневное вывешивание меню в уголке информации с указанием полного наименования блюд, объемов порций для информации сотрудников и родителей .
8. Возложить ответственность на работников пищеблока за:
- 8.1. Приготовление пищи по утвержденному меню;
- 8.2. Строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
- 8.3. Строгое соблюдение закладки основных продуктов по утвержденному руководителем графику в присутствии членов бракеражной комиссии, в 7.10 – ответственного воспитателя за закладку продуктов.
9. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
 - график генеральной уборки помещений пищеблока;
 - вымеренную посуду с указанием объёмов;
 - медицинскую аптечку.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
11. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
- 11.1. Ежедневное вывешивание меню в уголке информации для родителей с указанием полного наименования блюд, объемов порций.
- 11.2. Организацию и обеспечение приема пищи детьми
- 11.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи
- 11.4. Соблюдение соответствия объема разовых порций, указанному в меню выходу блюд
- 11.5. Соблюдение сервировки столов;
- 11.6. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 11.7. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ детский сад №1



О.В. Смирнова