

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 20 «Ласточка»

П Р И К А З

от 14.08.2019 года

№ 41/1-од

Об организации питания  
воспитанников ДОУ  
в 2019-2020 учебном году

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 2019-2020 у.г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на заведующего Емельянову Е.Н.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049–13 и 10 – дневным меню.
- 2.1. При составлении меню-требования учитывать:
  - утвержденный среднесуточный набор продуктов;
  - объем порций;
  - 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;
- 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается 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 СанПиН 2.4.1.3049–13.
3. Утвердить график приема пищи:

8.15 – 8.45	Завтрак
10.10 – 10.15	Второй завтрак
11.45 -12.20	Обед
15.15 -15.35	Полдник

4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Ревякину Н.В.

5. Завхозу Ревякиной Н.В. :

5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,

5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

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

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

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

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

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

6. Повару Вальтер О.Ф.:

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.

6.6. Строго соблюдать график закладки продуктов.

7. 5. Возложить ответственность на повара Вальтер О.Ф. 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, 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. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи.

9. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

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 группе несут воспитатели и младший воспитатель.

12.1. Младшему воспитателю 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 по столовой в группе среди детей старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

13. Младшему воспитателю производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

14. Воспитателям группы:

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 ДОО 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 – старший воспитатель Халеева О.И.

16 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и младшему воспитателю.

17 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.	Завхоз	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Завхоз	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Старший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
6.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведующий



Е.Н. Емельянова