

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 15

**ПРИКАЗ**

«11» января 2020 г

№ 9

**Об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 15 в 2021 году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2021 году

Приказываю;

1. Продолжать организовывать горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, воспитанников учреждения в соответствии с «10-ти дневным меню».

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы .

4 . Утвердить график питания детей в группах

2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ

2.1. На завхоза Ковшикову О.И , возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МБДОУ д/с № 15

2.2. Определить для ответственного за питание Ковшиковой О.И. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

2.3 Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

обеспечить обновление информации на официальном сайте МБДОУ

2.3.1 Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи ( бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи ( соответствие объема порций согласно нормам);
- вести соответствие поданных сведений воспитателями фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;

- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.3.2 Воспитателям и помощникам групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;

2.4 Завхозу детского сада Ковшиковой О.И.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

организовать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом., который подписывается бракеражной комиссией.
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

2.5 Старшей медицинской сестре Лысак С.А

- В составе бракеражной комиссии контролировать технологию приготовления пищи. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале.
- Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.


2.6. Работнику пищеблока: повару Самохваловой И.А

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику ;
- производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2° ....+6°;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы .
- раздеваться в специально отведенном месте.

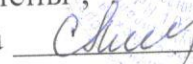
2.7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль

3 Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №15  Сиротенко.И.К.

С приказом ознакомлены ;

Старшая медсестра  Лысак С.А

воспитатель  Украинская.О.Г

воспитатель  Павлюкова Е.Е

воспитатель Е.А. Филенко Филенко Е.А

завхоз О.И. Ковшикова Ковшикова О.И

помощник воспитателя Т.Н. Самофалова Самофалова Т.Н

повар И.А. Самохвалова Самохвалова И.А