МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛЕСНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «БУРАТИНО»

688901 Камчатский край, Тигильский район, с. Лесная,
ул. Советская,13
тел. 8(41537) 2-00-44, т/ф: 8(41537) 2-00-16
E-mail: lesnaya_buratino@mail.ru

ПРИКАЗ

от 13.01.2021 **с. Лесная** **№ 01.1-Д**

«Об организации питания в ДОУ на 2021 г»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питан7ия населения», Федеральным законом № 273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а так же осуществления контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ Лесновский детский сад «Буратино» 3-х разовое питание детей в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 х лет и от 3 до 7 лет, с 10-часовым пребыванием.
   Изменение в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.
2. Наянову В.А. – завхоза назначить ответственным за организацию питания в МБДОУ.
   Наяновой В.А.:
   -составить и утвердить у заведующего график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осеннее-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом сл столом выдачи пищи на пищеблоке.
   -осуществлять систематический контроль организации питания;
   -контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;
   -отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;

-проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
-контролировать ведение табеля – журнала посещаемости детей в группах.
-нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции.
-нести ответственность за материально- техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующему росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
-составлять меню-требование на каждый день;
-при составлении меню – требований учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;
-предоставлять меню для утверждения заведующему до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;
-подготавливать меню для информации по группам;
-вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов;
-получать у кладовщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
-контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологичекие требования к организации общественного питания населения», ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
-осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;
-регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
-строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
-иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
-все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

3. Повару – Шмагиной Е.В.

-принимать участие в составлении меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и с 3-х лет до 7-ми. с 10-ти часовым пребыванием;

-обеспечить полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;

-соблюдать технологии приготовления блюд;

-отбор и хранение суточной пробы блюд;

-получать продукты у завхоза, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;

-качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием;

-выдавать пищу на группы согласно графику;

4. Воспитателям- постоянно:

-соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;

-соблюдать питьевой режим в группах;

-вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей)

-осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования приборами.

5. Помощникам воспитателей:

-соблюдать правила сервировки стола;

-соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытья посуды.

6. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

7. назначить ответственным за информацию (приеме, отсутствие воспитанников) Наянову В.А. – завхоза.

8. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ Лесновский детский сад «Буратино» оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Лесновский детский
сад «Буратино»
Сиверина Н.А.

С приказом ознакомлены:

Наянова В.
Белоусов В.С.
Сузанова Л.С
Белоусов
Трошина Н.Н.
Лева О.В
Белоусова В.К.
Лурьева А.В
Соломина Н.Г.
Игнатьева Е.В
Назарова Л.А
Белоусов