

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
с. ПЕТРОВКА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 7

**Об организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019-2020 учебном году, приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ на медицинскую сестру диетическую Ладину О.В.:

2.1. Составить десятидневное меню с учётом норм, сезона, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания (Прилагается десятидневное меню, рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания);

2.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

2.3. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.5. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.6. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.8. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.9. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.10. Ведение документации по организации питания;

2.11. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;

2.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, групп, их оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.13. Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).

2.14.Выполнение графика выдачи пищи детям.

2.15.Снятие и хранение суточных проб возложить на Ладину О.В. Пробы хранить в холодильнике при температуре от +2 градусов до 6 градусов не менее 48 часов. В отсутствие медицинской (диетической) сестры снятие проб и их хранение возложить на поваров Аблямитову Селиме Ирфановну, Гребенюк Эльвиру Дмитриевну.

2.16.Соблюдение требований по недопущению заражения и распространения ковид - 19. Поварам, помощникам воспитателя, кладовщику иметь маски, перчатки, пользоваться дезсредствами.

3.Возложить ответственность на заведующего хозяйством Аблямитову Лутфие Февзиевну за приём, хранение, выдачу, реализацию пищевой продукции в соответствии с должностной инструкцией:

3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2.Сохранность и сроки реализации продуктов;

3.3.Работу с поставщиками продукции: приём согласно товарно-транспортных накладных и иных сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, контроль наличия и сроков медосмотров поставщика (водителя), транспортного средства.

3.4.Контроль правильности хранения, выдачи и соблюдения срока реализации продуктов(Ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»);

3.5.Аблямитовой Лутфие Февзиевне следить за своевременным заключением договоров с поставщиками продуктов питания, осуществлять выбор поставщиков на основании пяти предложений.

4.Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: заведующий хозяйством Аблямитова Л.Ф.

Члены комиссии:

старший воспитатель Шамро Н.Н.;

диетическая сестра Ладина О.В.

председатель ПК Шматко С.А.

родитель Боженова Е.П.

4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания;

5. Создать и утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

заведующий МБДОУ – Колесниковой Л.А.;

заведующий хозяйством – Аблямитовой Л.Ф.;

бухгалтер МКУ «ЦОУО» - Муратова З.С.

Комиссии ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и составляет акт о проведении проверки.

6. Создать и утвердить совет по питанию в составе:

Председатель - Шматко С.А.;

Члены: старший воспитатель Шамро Н.Н.;

воспитатель Понкротова И.В.

диетсестра Ладина О.В..

председатель родительского комитета д/сада Мирошниченко Е.В.

7.Возложить ответственность на поваров за:

7.1. Приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и меню-раскладкой.

7.2. Ведение журнала закладки в котёл основных продуктов;

7.3. Ведение журнала отходов пищевых продуктов;

7.4. Ведение журнала температурного режима в холодильниках;

- 7.5. Осуществление забора и ведение журнала проб готовой продукции, маркировка пробы выдерживание срока хранения;
- 7.6. Содержание помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН.
8. Возложить ответственность на кухонного рабочего за:
- 8.1. Доставку продуктов на пищеблок из склада и внутри пищеблока;
- 8.2. Подготовку овощей и фруктов к дальнейшей кулинарной обработке;
- 8.3. Сбор пищевых отходов;
- 8.4. Уборку помещений пищеблока, мытьё посуды и оборудования;
9. Возложить ответственность на воспитателей, помощников воспитателей за:
- 9.1. Обеспечение приёма пищи детьми;
- 9.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий помещений, приёма пищи;
- 9.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд:

ГРУППА	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
2-я младшая группа «Солнышко»	8:10	9:15	12:00	15:30
Средняя группа «Радуга»	8:15	9:20	12:10	15:35
Средняя группа «Звездочки»	8:10	9:15	12:05	15:30
Старшая группа «Улыбка»	8:15	9:20	12:15	15:35
Подготовительная группа «Ромашки»	8:20	9:25	12:20	15:40
Подготовительная группа «Жемчужинки»	8:25	9:25	12:25	15:40

11. Утвердить график закладки продуктов питания (ответственные: диетсестра Ладина О.В., завхоз Аблямитова Л.Ф., старший воспитатель Шамро Н.Н.):

- 7:00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7:30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9:00 – 10:00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 10:45 – 11:15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3-блюдо;
- 13:00 – продукты для полдника.

12. Утвердить график выдачи кипячёной воды:

- 7:00, 9:00, 11:00, 13:00, 15:00, 17:00.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.А. Колесникова

С приказом ознакомлены:

Шамро Н.Н.
Ладина О.В.
Аблямитова Л.Ф.
Колесникова Л.А.
Колесникова С.С.