

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида №12 г.Курганинска
муниципального образования Курганинский район**

ПРИКАЗ №12/ОД

от 11.01.2021г.

г. Курганинск

«Об организации питания в 2021 году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с «10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПином 2.3/2.4.3590-20:
 - 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка, поставив норму выхода блюд;
 - ставить подписи повара, принимающего продукты из кладовой, и заведующего.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 часов текущего дня.
 - 2.5. Контролировать выполнение средне - суточной нормы выдачи продуктов питания на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде.
 - 2.6. Заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка, за 10 дней.
 - 2.7. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой продукции, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи.
 - 2.8. Снимать пробы готовой продукции, применяя методику органолептической оценки пищи, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления продукции в бракеражном журнале готовых блюд.
 - 2.9. Проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации.

- 2.10. Контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, условия их хранения, принимать только качественные продукты, с отметкой в бракераже сырой продукции. Не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.11. Соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал
- 2.12. Контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи, правил при мытье посуды.
- 2.13. Проводить работу с родителями по вопросам организации питания в детском саду и дома.
- 2.14. Иметь следующую документацию:
 - перспективное двухнедельное меню, утвержденное Роспотребнадзором,
 - технологические карточки-раскладки;
 - меню - требование;
 - ассортимент основных продуктов питания;
 - санитарные требования к содержанию пищеблока, столовой, кладовых;
 - инструкцию по измерению объема блюд и по правилам кулинарной обработки продуктов;
 - таблицы- отходов при холодной и горячей обработке продуктов;
 - выход каш различной консистенции;
 - объем порций для детей раннего и дошкольного возраста;
 - содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность пищевых продуктов;
 - потери при холодной и тепловой обработке;
 - сроки хранения скоропортящихся продуктов;
 - нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

Журналы: бракераж сырой продукции;
бракераж готовой продукции;
контроль за закладкой основных продуктов питания;
разделка сырой продукции;
учета калорийности, проведения «С» - витаминизации,
санитарный;
анализ выполнения натуральных норм питания.

3. Завхозу Ляшенко С.А.:

- 3.1. Принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов:
 - товарной накладной на каждый продукт питания, обращать внимание на соответствие номера сертификата, качественного удостоверения, обращая внимание на сроки реализации, сертификата на каждый продукт, номер ветеринарного свидетельства.
- 3.2. Принимать только качественные продукты без признаков порчи.
- 3.3. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, товарное соседство, проводить контроль за температурой в холодильных камерах и холодильниках.

- 3.4. Вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи в журналах
- 3.5. Систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.
- 3.6. Вести следующую документацию: книгу учета продуктов; заявки-требования; журнал учета денежных средств; накладные; договора-контракты, заявки на поставку продуктов; журнал учета питания детей; разделка сырой продукции; температурный режим холодильного оборудования.

4. Поварам Жебруцкой Т.В. и Кастарновой Г.Н.:

- 4.1. Производить закладку продуктов в соответствии с меню-требованием;
- 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- 4.3. производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медицинским работником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- 4.4. соблюдать условия хранения пищевых продуктов, производить контроль за температурой в холодильниках;
- 4.5. не использовать в питании детей запрещённые блюда санитарными правилами;
- 4.6. не допускать в питании детям: не кипячённую воду, сметану;
- 4.7. исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока.
- 4.8. Строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- 4.9. Обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- 4.10. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- 4.11. Соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в специальной одежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

5. Помощникам воспитателя Хажоковой Е.В., Ивановой А.Н., Басаргиной С.Н.:

- 5.1. Производить получение готовой продукции с пищеблока по весу
- 5.2. Соблюдать график выдачи по группам
- 5.3. Сервировать стол согласно возрастным группам

6. Утвердить график приёма пищи:

Группа	1 завтрак	2 завтрак	обед	ужин
средняя группа	08.10	10.30	12.00	15.30
старшая группа	08.15	10.40	12.15	15.35
подготовительная группа	08.25	10.50	12.40	15.40

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

- 7.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
- 7.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения.
- 7.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.
- 7.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня указанного в меню.

8. Поварам Жебруцкой Т.В., Кастарновой Г.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем приказу.

Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры или членов бракеражной комиссии.

9. Создать комиссию по снятию продуктов питания в кладовой в составе:

Старухина А.П. -заведующей;

Бухгалтера МБУЦ МО – по направлению главного бухгалтера;

Ляшнко С.А. – заведующей хозяйством;

Мед. сестра по приказу ЦРБ

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные продукты на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания детей групп несут:

воспитатели Нерещенко И.Б., Бартош Е.В., Петросян Ж.А., и помощники воспитателя Иванова А.Н., Басаргина С. Н., Хажокова Е.В.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ № 12



А.П. Старухина