

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Баталинский детский сад

ПРИКАЗ

8 сентября 2021 г.

104

**Об организации питания воспитанников
МДОУ Баталинский детский сад в 2021-2022 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/22423590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОУ на 2021-2022 учебный год,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам МДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10дневным рационом питания (меню)».
 - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего;
 - 2.2. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на повара.
3. Ответственному за организацию питания детей Куренковой Н.Н.:
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9:00 часов.
4. Повару Куренковой Н.Н., завхозу Гришновой Ю.А., отвечающим за организацию питания в ДОУ:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
 - 4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз Гришнова Ю.А.;
 - 4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ (завхоз, повар);
 - 4.4. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар);
 - 4.5. Повару Куренковой Н.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара:
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2...+6$ °С в специальной промаркированной таре.

6. Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи и продукты на пищеблоке
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующей и только в специальной одежде.

7. В целях осуществления контроля за организацией питания в ДОУ:

- 7.1. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля над организацией питания воспитанников в составе:

Председатель комиссии: Зингер Я.С., заведующий МДОУ;

Члены комиссии: Гришнова Ю.А., заведующий хозяйством (далее - завхоз);
Куренкова Н.Н., повар.

Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

- 7.2. Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

- 7.3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком, две ложки, вилку, нож, тарелку, с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

- 7.4. Возложить ответственность на Гришнову Ю.А., завхоза (лицо ее заменяющее) за ведение журналов бракеража: - скоропортящейся продукции; - поступающих продуктов на пищеблок; - готовых блюд;

- 7.5. Завхозу Гришновой Ю.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

- 7.6. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии МДОУ, утвержденным Советом МДОУ.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- график закладки продуктов питания в котёл;
- график организации питьевого режима воспитанников;
- график выдачи готовой продукции с пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около электроприборов;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Завхозу Гришновой Ю.А.:

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

- обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей

10. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей и младшего воспитателя.

10.1. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за приемом пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту)
- ежедневно в 7:20 утра вывешивать меню в группах.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;
- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности
- качества питьевой воды.

10.2. Возложить на воспитателей ответственность:

- за правильное ведение табеля присутствующих детей,
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей,
- наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и з/б,
- работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

10.3. Младшему воспитателю:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, 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 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах

11. Утвердить:

- Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания воспитанников на осенне-зимний период с 10,5 часовым режимом функционирования.
- Положение о бракераже пищи и работе бракеражной комиссии;
- План работы бракеражной комиссии на 2021 – 2022 учебный год;
- Инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.

12. Общий контроль за организацией питания детей в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
Баталинский детский сад



[Handwritten signature]

Я.С. Зингер