

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
«Детский сад общеразвивающего вида № 74 «Звёздочка»

ПРИКАЗ

От 10.01.2022

№ 3

Об организации питания детей в ДОО

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОО, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОО возложить на медицинскую сестру Садовенко Г.Г..
2. Ответственность за организацию, составление и ведение перспективного меню возложить на заведующего производством Калинину Ю.А. и воспитателя Остапенко И.В.
3. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 и 10 – дневным меню, «Сборником технических нормативов – Сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» (под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна).
 - 3.1. При составлении меню-требования учитывать:
 - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - 3.2. Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОО.
 - 3.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20.
 - 3.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета

- калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню, журнал закладки продуктов в котёл.
4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего производством Калинину Ю.А.
 5. Кладовщику Киященко Р.В.:
 - 5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
 - 5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
 - 5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
 - 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
 - 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
 - 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой,
 - 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
 6. Поварам Литвиненко Л.В. и Калининой Ю.А.:
 - 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
 - 6.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - 6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - 6.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
 - 6.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - 6.6. Строго соблюдать график закладки продуктов
 7. Возложить ответственность на поваров Литвиненко Л.В. и Калинину Ю.А. за:
 - 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 8. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи ;
 9. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
 10. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

11. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.

12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, младший воспитатель (помощник воспитателя).

12.1. Младшим воспитателям и помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

12.2 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

12.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

12.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

12.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

13. Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

14. Воспитателям групп:

14.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

14.2 продолжить ведение табеля посещения ДОУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок

15. Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения.

16. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.

17. осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным	Ежедневно

		питанием детей	
3.	Кладовщики	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Заведующий хозяйством	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
6.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведующий МБДОУ МО
«Детский сад №74» г.Краснодар



E. V. Savchenko
Савченко Е.В.