

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «РЯБИНУШКА»
КРАСНОЧЕТАЙСКОГО РАЙОНА ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

25.01.2021 г.

№07

Об организации питания детей в 2020-2021 учебном году

На основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28, санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020-2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерными десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу дошкольного образования, с 10-часовым пребыванием детей», введенными в действие приказом МБДОУ «Детский сад «Рябинушка» от 25.01.2021 № 06.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Шурбя С.Ф.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30 – 11.00.;
обед	12.00 – 13.00;
полдник	15.30– 16.00.

4. Ответственному за организацию питания детей Шурбя С.Ф.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Примерное меню»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

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

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик Храмова М.Л. и поставщики.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (медсестра, кладовщик, повар) и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Храмова М.Л. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Храмова М.Л. совместно с медсестрой Шурбя С.Ф. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственными лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Шурбя С.Ф. повара Максимову А.О.

5.8. Поварам Максимовой А.О., Мырочкиной С.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2.+6 °С на повара Максимову А.О. и Мырочкину С.А.

6 Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража готовой продукции» в следующем составе:

- Карпова Т.А. - заведующий;
- Шурбя С.Ф. - медицинская сестра БУ «Красночетайская РБ»;
- Печникова Н.Г. - педагог-психолог;
- Чумурлаева О.И. - помощник воспитателя;
- Храмова М.Л. - кладовщик.

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

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.00. – 8.30;
второй завтрак	10.30. – 11.50;
обед	11.30. – 12.30;
полдник	15.10. – 15.30.

8 Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

10. Общий контроль за организацией питания осуществляется собой.

11 Ответственность за выполнение приказа возлагается на медсестру Шурбя С.Ф.

Заведующий



Т.А.Карпова