

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Вурманкасинская основная общеобразовательная школа» Вурнарского района Чувашской Республики
Д. Вурманкасы
Приказ

09.01.2020

№ 06-ОД

Об организации питания детей в дошкольной группе

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольной группе, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2020г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в дошкольной группе возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13 и 10 – дневным меню.
 - 2.1. 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.
 - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается директором .
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13.
 - 2.4. вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

3. Утвердить график приема пищи:

8.30 – 9.00	Завтрак
12.30 -13.00	Обед
15.30 -16.00	Полдник

4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на рабочего по КОЗиС Николаева Н.А.
 5. Повару Кондратьевой Н.В. :
 - 5.1. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
 - 5.2. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
 - 5.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
 - 5.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
 - 5.5. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
 - 5.6. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
 - 5.7. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

- 5.8. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 5.9. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6.0. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.1. Строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)
7. Возложить ответственность на повара Кондратьеву Н.В. и на кухонного рабочего Никитину Н.Ю. 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 на осеннее-зимний период
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. Младшему воспитателю 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.
13. Кухонному рабочему и младшему воспитателю производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
14. Воспитателю 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 дошкольной группы и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок
15. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателю и младшему воспитателю.
16. осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

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

		в течение всего дня за рациональным питанием детей	
3.	Директор	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Директор	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Младший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей 3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	Согласно плана работы
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготавливаемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно



Директор школы



Н.А.Михайлова

С приказом ознакомлены:

10.01.2020
10.01.2020

 Теплова Н.И.
 Бухарина З.В.

