

ПРИКАЗ

№ 21

11.01.2023 г.

Об организации питания детей в 2023 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения Сан Пин 2.3/2.4.3590-20, технологии приготовления блюда в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля по данному вопросу, **приказываю:**

1. Организовать с 11.01.2023 года в МБДОУ "Сятра-Хочехматский д/с "Дружба" Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики с 10,5-12 часовым пребыванием детей пятиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2. Утвердить:

- Положение об организации питания;
- примерное 10 дневное меню детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.
- график закладки основных продуктов;
- график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы.

3. Заведующему хозяйством:

- Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующего, повара.
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 17-00 каждого дня – постоянно.
- Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

4. Поварам:

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды.
- Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
 - Своевременно проходить медицинский осмотр.
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
 - Строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд, отдельное приготовление пищи на сотрудников и детей. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
 - Соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
 - Вести необходимую документацию.
5. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Возложить ответственность на медсестру:
- О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
 - Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
 - Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
 - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
 - Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
7. Воспитателям групп строго следить за правильной сортировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи
8. Возложить персональную ответственность за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в ДООУ с фактическим присутствием детей, наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б, работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), введение журнала звонков от родителей о не выходе ребенка по каким-то причинам –на воспитателей групп.
9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников группы на воспитателей групп.
10. Воспитателям и помощникам воспитателя:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
 - раздачу пищи производить только в отсутствии 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;
- организовать в соответствии с решением комиссии по контролю за организацией питания выдачу лишних рационов питания воспитанников, нуждающихся в дополнительном питании.
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту)
- усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей, наличие справок и заявлений на повременный график посещения детьми детского сада, по семейным обстоятельствам
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах
- не допускать присутствия детей на пищеблоке

11. Завхозу:

- своевременно создать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников,
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования, а также его использования по назначению,
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием предоставленных ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).

12. Общий контроль за организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Т.М. Антонова