

Приказ №5

от 22.09.2021г.

**«Об организации питания детей
в 2021-2022 учебном году»**

§1

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения СанПин 2.4.3648-20, технологии приготовления блюда в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021- 2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

Приказываю:

1. Организовать в ДОУ с 10,5 часовым пребыванием детей четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2. Утвердить:

- Положение об организации питания;
- Положение о комиссии по питанию.
- Положение о бракеражной комиссии.
- Примерное 10 дневное меню детей в возрасте от 3-х до 7 лет.

3. Заведующему хозяйством:

- Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно.
- Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати, сертификата качества продукции.
- 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.
- 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).

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.
- 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;
- Строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику;
- Соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- Вести необходимую документацию.
- Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. 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.
- 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.
- 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.
- Контроль за забором и хранением суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

6. Воспитателям групп:

- Строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи.
- Возложить персональную ответственность за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному (медсестре) за питание в ДОО с фактическим присутствием детей, за работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей).
- Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

- Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- При приеме пищи использовать отдельную посуду.
- Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников группы на воспитателей групп.

7. 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;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

8. Контроль за организацией питания детей в группах и возлагаю на старшего воспитателя Филиппову Надежду Сергеевну. Разместить данный приказ на сайте ДОУ.

9. Медсестре Парняковой Людмиле Тимофеевне ознакомить всех сотрудников с данным приказом и строго контролировать соблюдение его всеми сотрудниками.

9. Общий контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий:

/Т.Н.Доржиева/

С приказом ознакомлены:

1. \ 22.09.21 \ Тарз \ А.М.Таржеева
2. \ 22.09.21 \ Шай \ К.Ю.Шаронова
3. \ 22.09.21 \ Татьяна \ Татьянина И.А.
4. \ 22.09.21 \ Мелек \ Мелекеева С.Б.
5. \ 22.09.21 \ Рассетов \ Рассетова Н.С.
6. \ 22.09.2021 \ Ручей \ Ручейкина В.В.
7. \ 22.09 \ Серг \ Сергеевн.Ково С.В.
8. \ 28.09 \ Виктор \ Воскожева О.В.
9. \ 28.09 \ Татьяна \ Тайшихина Е.И.
10. \ 4.10. \ Татьяна \ Тайшихина О.В.
11. \ _____ \ _____ \ _____
12. \ _____ \ _____ \ _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459291

Владелец Доржиева Татьяна Нимаевна

Действителен с 06.11.2024 по 06.11.2025