

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 15
Г. ЕЙСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

От 01.09.2020 г.

№ 154 -од

**Об организации питания воспитанников ДОУ
в 2020 учебном году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2020 учебном году ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2020 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Всем работникам пищеблока, обеспечивающим питанием ДОУ, строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).

5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).

6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 4).

7. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ на Пимонову И.С. медицинскую сестру по диет.питанию. Определить для ответственного за питание Пимонову И.С следующий круг функциональных обязанностей:

7.1. Ведение табеля посещаемости детей, предоставление их на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию и взаимодействие с поставщиками.

7.2. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

7.3. Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах, соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку.

7.4. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания;

7.5. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

7.6. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.7. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

7.8. Систематически привлекать родительскую общественность, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

8.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных группах.
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Чумак Т.Е. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;

- при приеме пищи использовать отдельную посуду;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Передерей Е.А., старшим воспитателям:

- своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Каспартовой Светлане Олеговне, заведующему хозяйством :

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо и тепло снабжения);

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

11. Работникам пищеблока

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

- раздеваться в специально отведенном месте.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологических карт приготовления блюд;
 - журнал здоровья работников пищеблока;
 - медицинскую аптечку;
 - графики закладки основных продуктов;
 - графики выдачи готовых блюд на группы;
 - суточную пробу (за 2 суток, хранение в медицинском кабинете)
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал пищевой продукции – входной контроль.
14. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены



Рысухина

Н.Г. Рысухина

Пимонова
Передерей
Каспартова

Пимонова И.С.
Передерей Е.А.
Каспартова С.О.

Осипов Осипов Г.В.

Тиремазов Тиремазов К.О.

Хамеева Хамеева Е.В.

Турд-Турдинова Турд-Турдинова А.А.

Турд-Турдинова Турд-Турдинова Е.А.