

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»

ПРИКАЗ

От «16» августа 2022г №83/2

Об организации питания детей в МБДОУ

«Каменский детский сад»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2022-2023 уч.год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДООУ.

2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. Утвердить график приема пищи:

8.30 – 8.50	Завтрак
10.00- 10.40	Второй завтрак
11.55-12.45	Обед
15.30-15.45	Полдник

4. Завхозу Бауэр Н.А. :

4.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,

4.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

4.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,

4.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,

4.5. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню раскладкой,

4.6. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

5. Повару Довыдовой Л.Н.:

5.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,

5.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

5.3. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

5.4 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

5.5. Строго соблюдать график закладки продуктов .

6. Возложить ответственность на повара Довыдову Л.Н. за:

6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

8. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

9. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатель, младший воспитатель.

9.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

9.2 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

9.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

9.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

9.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздате блюд.

Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно гигиенических требований.

10. Младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

11. Воспитателям групп:

11.1. 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.

11.2. продолжить ведение табеля посещения ДОО и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок

12. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и младшим воспитателям.

13. осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется за циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Завхоз	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их	Ежедневно

