

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №4 п. Каширин»  
Александров-Невского муниципального района Рязанской области**

---

**ПРИКАЗ**

от «03» октября 2020 года

№ 13-А

«Об организации питания детей в ДООУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2020-2021 г.

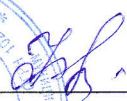
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания в ДООУ 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 завхозом, 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 2.4.1.3049 – 13.
  - 2.4. вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности, картотеку блюд по меню.
3. Утвердить график приема пищи:
  - 8.30 – 9.00 Завтрак
  - 10.00 – 11.00 Второй завтрак
  - 12.00 -13.00 Обед
  - 15.00 -15.30 Полдник
4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза
5. Завхозу
  - 5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
  - 5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
  - 5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,

- 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
- 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
- 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
6. Повару Колесниковой М.В.
  - 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
  - 6.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
  - 6.3. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
  - 6.4 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
  - 6.5. Строго соблюдать график закладки продуктов .
7. . Возложить ответственность на повара Колесникову М.В.. 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 нахождение 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. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблокаи 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.
- Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
13. Помощникам воспитателей и младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
14. Воспитателям 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.
- 16 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и помощникам воспитателей.
- 17 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 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 хранением	Ежедневно
4.	Завхоз	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.		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 приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведующий МБДОУ «Детский сад №4 п. Каширин»  Е.В.Фролова

