

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ГОРОД КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ»
КЛИНЦОВСКАЯ ГОРОДСКАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ КЛИНЦОВСКОЙ ГОРОДСКОЙ АДМИНИСТРАЦИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД № 26 «Ласточка»
Г. КЛИНЦЫ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

243140, Брянская область г. Клинцы
ул. Гагарина 77
тел. 8 (48336) 4-23-77;
E-mail: kldou-26@yandex.ru

Р/с 407 018 100 000 110 000 79 -бюджет
ГРКЦ ГУ банка России по Брянской области
241050 г.Брянск ул.Ромашина , 15 -а
ИНН/КПП 3203005384/324101001
л/счет 20276 Ш22360

ПРИКАЗ № 10

Об организации питания детей
в МБДОУ-д/с № 26 «Ласточка»

11.01.2021 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021 учебном году производственного контроля

Приказываю:

- 1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 -часовым пребыванием детей.**

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с указаниями Роспотребнадзора.

- 2. Утвердить положение по питанию, план производственного мероприятий по контролю за организацией питания детей в ДОУ на 2021 г.**
- 3. Возложить ответственность за организацией питания на работников ДОУ: Песенко О.А.**

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.4. Выполнять ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам- Тищенко С.С., Орешко В.В:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд

-выдавать готовую продукцию только после снятия пробы мед. сестры с обязательной отметкой о вкусовых качествах в бракеражном журнале.

4.1. за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность зав.хоз.деят. учреждения **Исаченко В.П.:**

- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, заведующая, зав.хоз.деят., поваром) и поставщика, в лице экспедитора.

4.2. Зав.хоз.деят при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

4.3. Зав.хоз.деят. выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

4.4. Зав.хоз.деят. осуществляет ежедневную работу в системе Меркурий, отслеживает электронные ветеринарные свидетельства, сопоставляет их с накладной, качественной и ярлыком.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи в соответствии с возрастом детей;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время пищи;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, подавать достоверную информацию о количестве присутствующих детей медицинской сестре, для оформления меню;
- не оставлять детей одних, во время приема пищи без присмотра взрослых;
- соблюдать питьевой режим в ДОУ;
- формировать у детей навыки культуры поведения, здорового образа жизни, этикета при приеме пищи.

7. Контроль за организацией питания на всех возрастных группах возлагается на ст. воспитателя Алибаеву Л.М., а именно:

Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:

- подготовка детей к приему пищи
- внешний вид детей, настроение
- обстановка в группе во время приема пищи
- навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)
- культура поведения за столом (есть ли у детей плохие привычки, их причины)

Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:

- умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)
- обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид
- обучение правилам поведения за столом
- обращение внимания на осанку детей во время приема пищи.

7. Общий контроль за организацией питания возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ-д/с №26 «Ласточка» _____ О.К. Теплякова

С приказом ознакомлены:

1	Алибаева Л.М.	Старший воспитатель	
2	Давидчук М.И.	Воспитатель	
3	Соловьёва С.И.	Воспитатель	
4	Гридина Я.А.	Воспитатель	
5	Половникова Н.А.	Воспитатель	
6	Криворак В.А.	Воспитатель	
7	Корнеенко Е.А.	Воспитатель	
8	Степоненко Т.А.	Воспитатель	
9	Хаткевич И.М.	Воспитатель	
10	Шевцова О.В.	Воспитатель	
11	Куленок О.А.	Воспитатель	
12	Якуцевич Т.Н.	Муз. руководитель	

13	Демидова Н.Е..	Мл восп	
14	Котенок Л.И.	Мл восп	
15	Валькова Е.В.	Мл восп	
16	Пожарская Л.С.	Мл восп	
17	Созонец А.Х..	Мл восп	
18	Володченко Е.В.	Мл восп	
19	Исаченко В.П.	Завхоз	
20	Орешко В.В.	Повар	
21	Тищенко С.С	Повар	
22	Песенко О.А.	Медсестра	

