

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Большенагаткинский детский сад «Ромашка» муниципального
образования «Цильнинский район» Ульяновской области**

(МДОУ Большенагаткинский детский сад «Ромашка» МО «Цильнинский район»)

ПРИКАЗ

01 сентября 2021 г.

№ 81

с. Большое Нагаткино

**«Об организации питания детей
в МДОУ Большенагаткинский
детский сад «Ромашка»»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников МДОУ Большенагаткинский детский сад «Ромашка» МО «Цильнинский район» (далее - ДОУ), для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строго выполнения и соблюдения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2021 - 2022 учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-тичасовым пребыванием детей.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.

3. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания воспитанников ДОУ: завхоз, повара, воспитатели, помощники воспитателей должны строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с дополнением новых санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16.

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы и график смены кипяченой воды (*Приложение 1*).

5. На завхоза Фасхутдинову Е.Ю. возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ.

5.1. Определить для ответственного за питание Фасхутдинову Е.Ю. следующий круг функциональных обязанностей:

5.1.1. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал сырой продукции);
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- за своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается бракеражной комиссией;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранение продуктов в условиях склада.

5.1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, поставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка.

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

5.1.4. Ежедневно в 16.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

5.1.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов на текущий день. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок на следующий день в соответствии с утвержденным заведующим меню на позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Работникам пищеблока:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику и меню;

- 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.

7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 на поваров Федотову Тамару Александровну, Шубину Раису Никифоровну.

8. Возложить обязанности на Чернову Людмилу Витальевну, медицинскую сестру:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовой продукции;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6.

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

9.1. Воспитателям и помощникам воспитателей:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (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;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствии объема порций согласно нормам);
- вести соответствие поданных сведений воспитателями о фактическом присутствии воспитанников в группах;
- 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.

10. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель комиссии:

- Аникина М.Н., заведующий ДОУ

Члены комиссии:

- Федотова Т.А., повар ДОУ

- воспитатели второй группы раннего возраста (Ярмухина Н.Г., Рафикова А.Г.).

При отсутствии Федотовой Т.А., заменяет повар Шубина Р.Н.

10.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. положение), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

11. Создать инвентаризационную комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Фасхутдинова Е.Ю., завхоз ДОУ

- Кнюрлова Е.Н., кухонный работник

- Ванюсева О.Н., делопроизводитель

11.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

11.2. Кладовщику Фасхутдиновой Е.Ю. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ Управления образования администрации МО «Цильнинский район».

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд

- журнал здоровья работников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал сырой продукции – входной контроль;

- огентушитель..

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



М.Н. Аникина

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Большенагаткинский детский сад «Ромашка» муниципального образования «Цильнинский район»
(МДОУ Большенагаткинский детский сад «Ромашка МО «Цильнинский район»)


Утверждаю:
Заведующий МДОУ  Аникина М.Н.
Приказ № 81 от 01.09.2021

ГРАФИК выдачи пищи с пищеблока на 2021 -2022 учебный год (зимний период)

Наименование групп	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
II группа раннего возраста	7.55	11.20	15.05	16.40
младшая группа	8.05	11.40	15.10	16.10
Средняя группа	8.00	11.50	15.15	16.20
Старшая группа	8.10	12.00	15.20	16.25
Подготовительная группа	8.15	12.20	15.25	16.30

График смены кипяченой воды

8.00, 11.00, 14.00, 17.00