

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 42 хутора Даманка муниципального образования
Крымский район**

ПРИКАЗ

От 10.01.2022г.

№ 2__-од

х. Даманка

**Об организации питания в МБДОУ детский сад № 42
в 2022 году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детском саду № 42, строго выполнять и соблюдать технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу на 2022 год,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих МБДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования.

1.1. Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ детского сада № 42.

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на завхоза.

3. Утвердить график приёма пищи детьми на группах:

-1-й завтрак -8.25-8.55

-2-й завтрак-10.00-10.15;

-Обед-11.45-12.30;

-Полдник -15.15-15.40.

4. старшей медсестре Фомичевой Светлане Викторовне :

4.1. Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюда;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;

- ставить в меню-требования подписи старшей мед.сестры, повара, заведующего, завхоза.

4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню до 14.00. часов ежедневно.

4.4. Второй экземпляр утвержденного меню оставлять в детском саду на хранение.

4.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00. часов утра.

5. Поварам, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6. Возложить ответственность на завхоза, за точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов питания.

6.1. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачу его весу, количеству;

6.2. Оформлять акт - возврата продукции поставщику в двух экземплярах и подписью представителя детского сада и поставщика в лице экспедитора.

6.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым меню-требованием, не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи, создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели: (приложение №1):

- Мед. работник	Фомичева Светлана Викторовна	ежедневно
понедельник -	завхоз Созонова Рита Константиновна	
вторник -	мед. работник Фомичева Светлана Викторовна	
среда -	заведующая Токарева Галин Васильевна	
четверг -	мед. работник Фомичева Светлана Викторовна	
пятница -	заведующая Токарева Галина Васильевна	

7.1. Запись о проведении контроля закладки производить в журнале «По закладке основных продуктов в котёл».

7.2. Возложить ответственность по ведению журнала «По закладке основных продуктов в котёл» на старшую медицинскую сестру.

7.3. Завхозу, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦБ

8. Поварам, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому меню и графику (приложение №2)

-7.30 -мясо, куры в I-е блюдо, продукты для запуска;

-7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

-10.00 - 10.30 - продукты в I-е блюдо (овощи, крупы);

-10.30 - масло во II-е блюдо, сахар в III-е блюдо;

-12.00 - тесто для выпечки;

-13.00 - продукты для полдника и ужина.

Закладку продуктов производить в присутствии членов комиссии по закладке основных продуктов в котёл.

8.1. Возложить ответственность по отбору суточных проб на поваров в присутствии старшей медицинской сестры.

8.2. Возложить ответственность по витаминизации третьего блюда на старшую медицинскую сестру.

9. Утвердить положение об организации питания в МБДОУ (Приложение № 3)

10. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических

свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Заведующего - Токарева Г.В;
Завхоза- - Созонова Р.К
Председатель ПК - Тенгелиди Т.П
Старшая медицинская сестра – Фомичева С.В.

10.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда)

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение №4).

12. Завхозу, организовать на пищеблоке уголок повара, с соответствующей информацией , определённой данным приказом:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы выдачи готовых блюд;
- список запрещённых блюд;
- суточная проба за 2-е суток (хранится в специальном холодильнике), а также на пищеблоке должна быть вымеренная посуда с соответствующей маркировкой и указанным объёмом блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи .

13.1. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) не сохранять до конца рабочего дня.

13.2. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

13.3. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно- противоэпидемические требования.

13.4. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

13.5. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

14. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

15. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

16. Ответственность за организацию питания в группах возложить на воспитателей групп, помощников воспитателей, а также на лиц их замещающих на время отсутствия основного работника.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствии 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 медсестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования;
- 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.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

18. Приказ вступает в силу со дня его подписания

Заведующий МБДОУ детский сад №42

Г.В. Токарева

С приказом ознакомлены:

Фомичева С.В.

Созонова Р.К.

Пижамова В.А.

Лазарева В.Л.

Скоробогатова Л.Н.

Степанова А.Б.

Готнога С.М.

Беляева Е.И.

Вакутина В.С.

Сергеева М.Г.

Стельмах В.Ю.

Тенгелиди Т.П.

Шуева Т.Г.

Утверждаю:
заведующая МБДОУ № 42
_____ Г.В. Токарева

График закладки основных продуктов питания:

Дни недели	Продукты	Время			
		Завтрак	Обед	Полдник	
Понедельник	Масло сливочное	7.40	11.10	14.00	
Вторник					
Среда	Сахар	7.40	9.40	13.30	
Четверг	Мясо		8.40		
пятница	Сыр	7.40		15.00	
	рыба		9.00		
	Сметана		11.10	14.00	
	яйцо	7.40	10.00	14.00	
	молоко	7.00	10.50	13.30	
	Масло растительное		9.20	13.30	