

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

"Детский сад общеразвивающего вида №102"

Приказ

От 09.01.2023г.

№ 4

**Об организации питания детей в 2023 году**

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении в 2023 г., строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии.

Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:

- 1.1 Обеспечить прием пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком приема пищи (см. Приложение 1) и режимом дня.
- 1.2 Получать пищу с пищеблока в спецодежде светлых тонов и косынке в соответствии с графиком выдачи питания (см. Приложение 2) в промаркированную посуду с крышками.
- 1.3 Строго соблюдать объем порций в соответствии с меню.
- 1.4 Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи.
- 1.5 Формировать во время приема пищи навыки самообслуживания у детей и правила этикета в соответствии с возрастом.
- 1.6 Обеспечить питьевой режим и безопасность качества питьевой воды. Кипяченую воду заменять каждые 3 часа.
- 1.7 Вывешивать ежедневно в приемной для ознакомления родителям меню с указанием объема порций.

2. Зам зав.по АХР Хренковой А.С.:

- 2.1. Составлять после согласования с заведующим складом продуктов питания, поварами ежедневное меню-раскладку и меню-требование установленного образца на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 накануне не позднее 15.00.
- 2.2. Представлять ежедневное меню на утверждение заведующему (лицу, исполняющему обязанности заведующего) накануне не позднее 15.00, а также повару и заведующему складом продуктов питания.
- 2.3. Размещать меню на день с указанием выхода блюд для разного возраста на стенде у пищеблока накануне не позднее 16.00.
- 2.4. Организовывать замену продуктов (блюд) на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 2.5. Вести контроль за закладкой и приготовлением пищи в соответствии с технологическими картами, за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качествах пищи.
- 2.6. Вести контроль за правильностью хранения и соблюдением срока реализации продуктов.
- 2.7. Снимать пробы и производить записи в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценивать готовые блюда и производить разрешение их к выдаче.
- 2.8. Вести контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.9. Вести ежемесячный подсчет выполнения натуральных норм, ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

- 2.10. Вести ежедневный контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях с фиксацией в специальных журналах.
- 2.11. Обеспечивать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, спецодеждой, посудой и моющими средствами.
- 2.12. Размещать на сайтах контракты на поставку пищевой продукции, информации об их исполнении.

3. Поварам Соколовой Л.В. и Мочаловой Г.Н.:

- 3.1. Совместно с заведующим складом продуктов питания, зам. зав. по АХР и медсестрой составлять и подписывать меню.
- 3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии бракеражной комиссии.
- 3.3. Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы.
- 3.4. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и время нахождения приготовленной пищи на горячей плите (не более 2-х часов).
- 3.5. Ежедневно производить отбор суточной пробы готовой продукции, хранить ее в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной для суточных проб таре.
- 3.6. Использовать инвентарь и посуду по назначению в соответствии с маркировкой.

4. Заведующему складом продуктов питания:

- 4.1. Осуществлять заказ поставки, прием, учет, хранение и выполнение сроков реализации продуктов в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.2. Вести работу с поставщиками продуктов с целью своевременного обеспечения дошкольного учреждения продуктами в соответствии с утвержденным меню.
- 4.3. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи оформлять акт, который подписывается заведующим и представителями поставщика в лице экспедитора или водителя.
- 4.4. Производить выдачу продуктов со склада в соответствии с меню накануне не позднее 16.30.
- 4.5. Вести журнал бракеража скоропортящейся продукции.
- 4.6. Проводить сверки объемов продуктов питания на складе в соответствии с графиком бухгалтерии.

5. Подсобному рабочему Аллахвердян И.Д.:

- 5.1. Производить первичную обработку продуктов строго в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.2. Мыть посуду и оборудование в соответствии с утвержденными инструкциями.
- 5.3. Соблюдать график уборки пищеблока (см. Приложение 3)

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

- зам. зав. по АХР - Хренковой А.С.
- председатель профсоюзной организации - Кузнецова А.В.
- мед. сестры Фоминых Ю.А.

Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контролем качества приготовленной пищи и закладку в котел продуктов питания с фиксацией в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.

7. Мед.сестре:

- 7.1. Вести контроль за закладкой и приготовлением пищи в соответствии с технологическими картами, за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовых качествах пищи.
- 7.2. Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 7.3. Вести контроль за правильностью хранения и соблюдением срока реализации продуктов.
- 7.4. Снимать пробы и производить записи в специальном бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценивать готовые блюда и производить разрешение их к выдаче.
- 7.5. Вести контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 7.6. Вести ежемесячный подсчет выполнения натуральных норм, ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 7.7. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой.
- 7.8. Вести контроль за здоровьем сотрудников, связанных с приготовлением и выдачей питания детям – работников пищеблока, младших воспитателей и воспитателей ясельных групп с ежедневной фиксацией в специальных журналах здоровья (отдельно для пищеблока и сотрудников групп).
- 7.9. Вести контроль за мытьем посуды и обработкой оборудования на пищеблоке в соответствии с инструкциями.
- 7.10. Вести ежедневный контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях с фиксацией в специальных журналах.
- 7.11. Вести контроль за соблюдением питьевого режима.

8. Утвердить приложенные графики приема пищи, выдачи питания, уборки пищеблока.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены воспитатель Кузнецова А.В. (Кур)  
младший воспитатель Колупа О.В. (С)  
воспитатель Лобанова Е.Е. Лобася  
воспитатель Чумкина С.А.  
младший воспитатель Шарова Н.С.  
воспитатель Тискарцева И.К. Жу  
младший воспитатель Дина (Лунова С.В.)  
воспитатель Накратова З.И. Зина  
медсестра Кошицкая И.И. Голуб  
кухон. работн. Шмидбергем И.Д. Шмид  
повар Соколова И.Р. Соколов  
повар Моталова И.И. Моталова

Заведующий МБДОУ № 102

Хупения Ю.В.

