МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 20 «КРИСТАЛЛИК»

ПРИКАЗ

от 11.01.2021г № 07-о

г. Ессентуки

« Об организации питания в детском саду»

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного питания в детском саду, опираясь на нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность организации питания в дошкольном учреждении,эффективного использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию рационального питания, проведение производственного контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд, контроль за работой всех служб по вопросам питания, использования ассигнований на питание, оставляю за собой.
2. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

Заведующий МБДОУ № 20 Гусева Е.В.

Старшая медицинская сестра Папанова С.Н.

Повар Юрченко В.И

Гавриленко А.А.

1. При составлении меню детского сада руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях . Москва Дели принт 2010год.

Разработано ГОУ ВПО Пятигорским государственным педагогическим университетом

Учреждением Российской Академии медицинских наук научно-исследовательского института питания РАМН

1. Папановой Светлане Николаевне, медицинской сестре детского сада

поручить:

- изучить СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от27.10.2020 года № 32

и при организации питания руководствоваться ими.

- разработку десятидневного перспективного меню, составленного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в городе Ессентуки;

-разработку ТТК ТК на основе рецептурного справочника с указанием рецептуры и технологии изготовления;

-проведение итогового анализа выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов;

-ежедневный осмотр работников пищеблока , ведение журнала здоровья;

-проведение бракеража готовой продукции с записью в журнале по контролю за доброкачественностью готовых блюд;

-проведение С –витаминизации готовой пищи;

-вывешивание однодневного меню для педагогов, родителей, подписанного руководителем учреждения с указанием даты, выхода каждого блюда и стоимости.

Возложить контроль за:

-соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей путем подсчета химического состава и калорийности;

-санитарным состоянием пищеблока , заключающийся в ежедневной проверке качества уборки, соблюдение правил мытья посуды, использованием соответствующих моющих средств;

-соблюдением сроков прохождения медосмотра работниками пищеблока;

-организацией питания в группах с целью соблюдения режима питания, доведения пищи до детей;

-качеством получаемой продукции, условиями хранения и сроками реализации;

- соблюдением необходимых условий для хранения продуктов ( обеспечение изолированного содержания продуктов, исправность термометров, соответствие холодильных камер норме)

1. Борисенко Елене Ивановне, заместителю заведующего по АХР

поручить:

-ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;

-предоставление на месяц и неделю требований-заявок на необходимые продукты;

Возложить контроль за:

-соответствием заявки утвержденному набору продуктов, наличием и правильностью оформления предоставляемых документов, соответствие их требованиям государственных стандартов, наличие качественных удостоверений, ряда лабораторных данных на каждую партию привозимой продукции;

-сроками хранения и своевременному использованию скоропортящихся продуктов;

-условиями хранения, поддержания нужной температуры на складе, обеспечение изолированного содержания продуктов;

-разнообразием ассортимента овощей, наличием достаточного количества соков и фруктов;

1. Юрченко Вере Ивановне, Гавриленко Алле Алексеевне , поварам детского сада,

поручить:

- отбор и хранение суточной пробы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в течение 48 часов;

Возложить ответственность за:

-выход блюд, соответствие количества приготовленной пищи объему и числу порций, указанных в меню-раскладке;

-соблюдение правил обработки овощей и других продуктов питания;

-соблюдение санитарного режима на пищеблоке ( наличие маркированного уборочного инвентаря, достаточное количество досок, хранение их в специальных металлических кассетницах, тщательная обработка посуды, применение соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение)

- закладкой основных продуктов путем контрольного взвешивания;

**-**проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

1. Установить следующий график питания детей по возрастным группам:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | завтрак | 2 завтрак | обед | полдник | ужин |
| 1 младшая группа | 8.30-8.55 | 10.30-11.00 | 12.00-12.30 | 15.25-15.50 | 18.30 |
| Средняя группа | 8.30-8.55 | 10.30-11.00 | 12.10-12.40 | 15.30-15.50 | 18.30 |
| Старшая группа | 8.30-8.55 | 10.30-11.00 | 12.20-12.50 | 15.30-15.40 | 18.30 |
| Подготовительная к школе группа | 8.30-8.50 | 10.30-11.00 | 12.30-13.00 | 15.30-15.40 | 18.30 |

1. Установить следующий график выдачи пищи с пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | завтрак | 2 завтрак | обед | полдник | ужин |
| Младшая группа | 8.10 | 10.20 | 11.50 | 15.20 | 18.15 |
| Средняя группа | 8.15 | 10.25 | 12.00 | 15.20 | 18.15 |
| Старшая группа | 8.20 | 10.30 | 12.10 | 15.25 | 18.15 |
| Подготовительная к школе группа | 8.25 | 10.40 | 12.20 | 15.25 | 18.15 |

**9.**Горячие блюда при доведении их детям должны соответствовать температуре 40-45 градусов

**10.** В связи с проведением дополнительных санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и на период вероятности подъема заболеваемости кишечными инфекциями , молоко, поступающее в пакетах перед отпуском подлежит кипячению в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%

11.Воспитателям возрастных групп обеспечить:

- организацию процесса кормления в детском саду ( организацию дежурств детей, индивидуальная переносимость пищи, эстетическое оформление места ребенка при приеме пищи)

- доведение объема порций, соответствующих возрастным особенностям детей, контроль за остатками пищи;

-при необходимости проверку массы блюда, взятого со стола при раздаче детям;

12. Помощникам воспитателей возрастных групп возложить ответственность за:

- состояние маркировочной посуды для получения пищи с пищеблока, соответствие ее санитарно-гигиеническим нормам, систематическая ( 1 раз в неделю) генеральная обработка посуды;

-выход блюд, соответствие количества пищи объему и числу порций;

-получение пищи с пищеблока в соответствии с установленным графиком выдачи пищи и соблюдение графика питания детей по возрастным группам;

-правильная утилизация пищевых отходов в соответствии с требованиями;

-организация дежурства детей по столовой;

-соответствие температуры горячих блюд при доведении их детям;

-соответствие получаемой с пищеблока пищи промаркированной таре;

-использование спецодежды для получения пищи.

В связи с функционированием в дошкольном учреждении всех групп в режиме полного дня 12 часового пребывания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Папановой Светлане Николаевне, медицинской сестре детского сада при составлении меню учитывать режим питания и распределение калорийности между приемами пищи при режиме 12 функционирования полного дня ( 12 часового пребывания детей)

2. При изменении количества детей на прием ужина проводить корректировку порций ужина в сторону уменьшения количества блюд в соответствии с фактическим количеством детей на момент выдачи ужина

С приказом ознакомлены под роспись:

Папанова Светлана Николаевна

Борисенко Елена Ивановна

Мернова Елена Григорьевна

Дьячук Анастасия Сергеевна

Лучкина Светлана Ивановна

Прядкина Оксана Викторовна

Шелкоплясова Нина Васильевна

Гречкина Наталья Михайловна

Сергеева Вера Петровна

Маркосян Наира Рашидовна

Рамазанова Патимат Магамедовна

Куманаева Диана Николаевна

Чернова Оксана Георгиевна

Юрченко Вера Ивановна

Гавриленко Алла Алексеевна

Пигунова Наталья Ивановна

Прядкина Оксана Викторовна

Куманаева Антонина Викторовна

Ахматгириева Фатима Саид-Магамедовна

Муравлева Анастасия Николаевна

Заведующий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гусева Е.В.