

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА СЕЛА
ВОСКРЕСЕНСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДУБЕНСКИЙ РАЙОН**

Приказ

от 18 июля 2022 года

№ 38

**административно-хозяйственной деятельности
«Об организации питания в ДОУ»**

Во исполнении СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать организовывать 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с утвержденным «Примерным циклическим 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МКДОУ с. Воскресенское
4. Утвердить Положение о бракеражной комиссии с приложениями.
5. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение 1).
6. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение 2).

О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ

2.1. На медицинскую сестру ГУЗ Дубенская ЦРБ Боровченкову Н.А. возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ.

2.2. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за выдачу детям положенного рациона питания;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.3. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- 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 отсутствие 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;
- 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.
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

2.4.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

2.5. Заведующему хозяйством Ильичевой Г.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- организовать своевременность 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 представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2.7. Работникам пищеблока: заведующему хозяйством Ильичевой Г.В и поварам Куликовой Л.А., Прялочниковой Н.А.:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;
- 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;
- раздеваться в специально отведенном месте.

2.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

2.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

3. О создании бракеражной комиссии

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

3.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: **Боровченкова Н.А.** – медицинская сестра ГУЗ Дубенская ЦРБ.

Члены: **Ильичева Г.В.** – заведующий хозяйством

Куликова Л.А. – повар

Митина М.В. – представитель родительского комитета.

3.2. Руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии»

3.3. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику работы бракеражной комиссии.

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на медицинскую сестру ГУЗ Дубенская ЦРБ Боровченкову Н.А.

4. О проведении закладки продуктов

В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры, или членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

Ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру ГУЗ Дубенская ЦРБ Боровченкову Н.А. в ее отсутствие на заведующего хозяйством Ильичеву Г.В.

5. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Куликову Л.А. и Прялочникову Н.А.
 2. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
5. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ с. Воскресенское



Соломатова Г.В.

Приложение 1

График закладки продуктов

7:00	Мясо, куры в 1-е блюдо, продукты для запуска
7:30	Сахар для завтрака
9:30	Овощи
9:45	Фрукты
10:00	Крупы
11:00	Сахар в 3-е блюдо
11:30	Тесто для выпечки
14:00	Продукты для полдника

Приложение 2

График выдачи питания с кухни по группам Летний период

	1 младшая группа	2 младшая группа	Средняя группа	Старшая группа (смешанная)
Завтрак	8.10	8.15	8.20	8.25
2-ой завтрак	9.20	9.25	9.30	9.35
Прогулка	9.35 - 11.25	9.40 - 11.30	9.50 - 11.40	10.00 - 12.20
Обед	11.15	11.20	11.30	12.10
Полдник	15.40	15.45	15.50	15.55

**График выдачи питания с кухни по группам
Осеннее – зимний период**

	1-я младшая группа	2-я младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Логопедич группа	Подготов. группа
Завтрак	8.00	8.05	8.10	8.15	8.20	8.25
2-ой завтрак	9.30	9.35	9.40	9.45	9.50	10.00
Прогулка	9.50-11.25	9.55-11.35	10.10-11.50	10.55-12.25	10.55-12.30	11.05-12.35
Обед	11.20	11.25	11.35	12.10	12.20	12.25
Полдник	15.20	15.25	15.50	15.55	16.00	16.05