



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"
муниципального образования
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

07-ОД

Об организации питания
воспитанников МБДОУ
в 2021 году

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, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2021 году. На основании Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – **СанПиН**).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 11.01.2021 г. 4-х разовые питание (завтрак, второй завтрак обед, полдник,) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. О назначении ответственного за организацию питания в МБДОУ:
 - 3.1.Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МБДОУ на медицинскую сестру Кожевникову А.Д., ведение табеля посещаемости детей в программе «Парус», предоставление их в электронном виде в централизованную бухгалтерию и взаимодействие.

3.2. Определить для ответственного за питание Кожевниковой А.Д. следующий круг функциональных обязанностей:

- Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за чистотой пищеблока, оборудования, инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, за сроками хранения продуктов в холодильном оборудовании;
 - 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, электронный журнал посещения;
 - за ведением документации пищеблока (журнал Бракеража готовой продукции, журнал Температурного режима, журнал Здоровья
- Составление меню-требования 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 МБДОУ;

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Ежедневно до 17.00 вывешивать меню для родителей (законных представителей) на специальном информационном стенде.

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

4.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах столовой посуды, 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;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствие объема порций согласно нормам);
- 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.

5. Попковой Н.Г., - старшему воспитателю:

- 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;
- Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

6. Немец И.В.,- заведующему хозяйством:

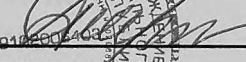
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо и тепло снабжения);
- организовать контроль за поставками продуктов, соблюдение временных графиков;
- строго контролировать качество поставляемых продуктов и сопроводительную документацию;
- учитывать все замечания и предложения при планировании закупок продуктов;

- 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 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

7. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим МБДОУ 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;
- строго соблюдать правила ОТ и ТБ на рабочих местах.

7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 83  **Т.В. Душина**
С приказом ознакомлены в первоисточнике

