

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Владимира
"Центр развития ребенка - детский сад № 52 »

ПРИКАЗ

«15» января 2021

№ 7

Об организации питания детей в ДОУ № 52

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, контроля за его качеством и безопасностью, соблюдением физиологических норм потребления пищевых веществ, исполнения бюджетных средств на закупку продуктов питания, соблюдения санитарного законодательства при организации питания воспитанников ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 года № 32, приказом управления образования от 16.03.2021 № 245 «Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях».
2. Установить среднесуточные нормы питания на 1 ребенка в соответствии с приложением к Постановлению администрации города Владимира от 18.03.2021 № 558 «О внесении изменений в постановление главы города Владимира от 18.01.2011 № 75».
3. Установить четырехразовый режим питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник уплотненный с интервалом между приемами пищи не более 4-х часов.
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания и ведение документации на специалиста по охране здоровья и организации питания Кисимову С.В.
5. Возложить ответственность за исполнение плана-графика поставки продуктов питания в ДОУ на начальника хозяйственного отдела Корнилову Н.С.
6. Возложить персональную ответственность за ведение учетного документа (меню-требование), подтверждающего перемещение продуктов внутри ДОУ (отпуск со склада, прием на пищеблок), учет остатков продуктов питания на складе на специалиста по охране здоровья и организации питания Кисимову С.В., в ее отсутствие на начальника хозяйственного отдела Корнилову Н.С.
7. Возложить ответственность за качество и безопасность продуктов и готовых блюд, снятие и хранение суточных проб, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход готовых блюд на специалиста по охране здоровья и организации питания Кисимову С.В., начальника хозяйственного отдела Корнилову Н.С., повара Зиатдинову В. Ш.
8. Специалисту по охране здоровья и организации питания детей Кисимовой С.В., начальнику хозяйственного отдела Корниловой Н.С.:
 - 8.1. При организации питания детей руководствоваться примерным циклическим десятидневным меню комплексных рационов питания по возрастной группе детей (3-7 лет) с 12-часовым пребыванием (сезона осень-зима; весна-лето), технологическими картами по производству кулинарной продукции на каждый день циклического десятидневного меню.
 - 8.2. Производство кулинарной продукции осуществлять в соответствии с технологическими картами, по рецептуре и технологии приготовления указанных в них.
 - 8.3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, проставлять в соответствии с наименованиями указанными в технологических картах.
 - 8.4. Регулировать порядок дней десятидневного меню с графиком завоза продуктов с базы.
 - 8.5. При составлении меню-раскладки учитывать требования:

- проводить замену холодных блюд в соответствии с сезонностью,
- вторых горячих блюд на однозначные с учетом вкусовых предпочтений детей,
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда,
- при отсутствии продукта в бланке меню дописывать его в конце списка,
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью,
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

8.6. Корректировку меню (возврат и добор продуктов) при изменении количества детей в большую или меньшую сторону на 3 единицы оформлять не позднее 9.00 часов.

8.7. Обеспечить пищеблок картотекой блюд и технологическими картами их приготовления

8.8. Обеспечить исполнение графика закладки продуктов, графика выдачи готовых блюд.

8.9. Контролировать в накладных документах на поступающие в ДООУ продукты и фрукты номера удостоверений качества на продукцию, сертификаты соответствия, гигиенические заключения, фиксировать эти данные в журнале бракеража скоропортящейся продукции.

8.10. Вести журналы бракеража скоропортящейся продукции и журнал бракеража готовой продукции, своевременно их заполнять, осуществлять контроль за условиями хранения скоропортящейся продукции, следить за соблюдением температурного режима в холодильнике.

8.11. Своевременно проводить подсчет основных ингредиентов в журнале накопительной ведомости (белки, жиры, углеводы).

8.12. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, оборудования, складского помещения, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки, использования по назначению.

8.13. Ежедневно проверять соответствие фактического присутствия детей с заявленным количеством порций.

9. Поварам Зиатдиновой В.Ш., Пановой Е.М.:

9.1. Закладку необходимых продуктов питания по меню производить по утвержденному заведующим графику в присутствии члена (членов) бракеражной комиссии:

6.30	мясо, куры в 1-е блюдо
7.00	сахарный песок в кашу
7.45	масло сливочное в кашу и на бутерброды
10.00	мясо на 2-е блюдо
10.30	масло сливочное на 2-е блюдо, овощи, крупы
13.30	подготовка уплотненного полдника

9.2. Выдачу готовой пищи производить после проведения приемочного контроля (снятие пробы) с оценкой вкусовых качеств, готовности блюд членами бракеражной комиссии.

9.3. Работать только по утвержденному меню.

9.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд. Не допускать отклонений среднесуточного набора продуктов питания от расчетной средней калорийности и содержания основных пищевых веществ более нормативных.

9.5. Иметь на пищеблоке суточную пробу за 2 суток, контрольное блюдо, вымеренную посуду с указанием объема блюд,

9.6. Не хранить на пищеблоке посторонние предметы и тару,

9.7. Строго соблюдать график уборки пищеблока и мытья холодильника,

9.8. Иметь маркировку литража на кухонной посуде.

9.9. Производить приемку хлеба в утренние часы по понедельникам

10. Утвердить график приема пищи и выдачи готовых блюд с пищеблока:

- завтрак 8.00 - 8.35
- второй завтрак 10.00 - 10.20
- обед 12.15-12.50
- уплотненный полдник 16.00 - 16.30

11. Назначить ответственными за осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, санитарно - эпидемиологических мероприятий

- на пищеблоке членов бракеражной комиссии Градникову О.В., Дрозд О.В. Сергиенко И.М.
12. Начальнику хозяйственного отдела Корниловой Н.С.:
- 12.1.осуществлять входной контроль за качеством поступающего сырья и готовой продукции;
- 12.2.своевременно доставлять продукты питания в ДОУ, контролировать точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов питания;
- 12.3.обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, возвращать на продуктовую базу и получать недостающее количество;
- 12.4.выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17 часов предшествующего дня, указанного в меню;
- 12.5. обеспечить пищеблок инструкциями по охране труда и технике безопасности;
- 12.6.контролировать в накладных документах на поступающие в ДОУ продукты, фрукты и овощи номера удостоверений качества на продукцию, сертификаты соответствия, санитарно - гигиенические заключения;
- 12.7. обеспечить контроль за включением в меню - требование продуктов в соответствии с их наличием на складе.
13. Ответственность за организацию питания детей, доведение физиологических норм и объемов блюд, фруктов и соков до каждого ребенка в соответствии с его индивидуальными особенностями, формирование культурно-гигиенических навыков приема пищи на группах возложить на воспитателей и младших воспитателей:
- 13.1. за систематическое проведение разъяснительной работы с воспитанниками по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- 13.2. за ведение табеля посещаемости детей по фактическому количеству;
- 13.3. за порядок подачи блюд, сервировки и приема пищи;
- 13.4. за исполнение санитарно-гигиенических требований при проведении приема пищи;
- 13.5. за формирование культурно-гигиенических навыков, трудовых (дежурства) у детей.
- Запрещается оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.**
14. Начальнику хозяйственного отдела Корниловой Н.С. контролировать маркировку посуды на пищеблоке и в группах, не допускать пищевых отходов в группах.
15. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, соблюдения норм выдачи питания, закладке продуктов питания и оценке качества приготовления пищи создать бракеражную комиссию в составе:

Печерских В.П. заведующий
 Шаренкова С.М. младший воспитатель
 Градникова О.В. воспитатель
 Дрозд О.В. – председатель СТК, музыкальный руководитель
 Сергиенко И.М. старший воспитатель

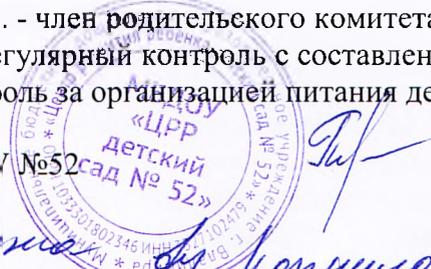
16. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания в составе:
- Слободенюк А.П. – председатель общесадового родительского комитета
 Сергиенко И.М.- старший воспитатель;
 Градникова О.В. –воспитатель;
 Ключкова А.Н. - член родительского комитета

осуществлять регулярный контроль с составлением акта проверки установленной формы.

17. Общий контроль за организацией питания детей в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий ДОУ №52

В.П. Печерских



 ознакомлена *Корнилова Н.С.*
 ознакомлена *Дрозд О.В.*
 ознакомлена *Сергиенко И.М.*
 ознакомлена *Слободенюк А.П.*
 ознакомлена *Градникова О.В.*
 ознакомлена *Ключкова А.Н.*