Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

Родинский детский сад

Межевского муниципального округа Костромской области

Приказа № 1 от 10.01.2022 года

"Об организации питания детей"

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, усиления контроля за организацией питания в дошкольном учреждении, во исполнении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", и повышения личной ответственности персонала, непосредственно связанного с питанием детей, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с их возрастом и 9-ти часовым пребыванием в МКДОУ по нормам и в соответствии с действующим законодательством.

2 Питание детей в МКДОУ осуществлять в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующей.

3 Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , Приложение таблица 1, установить потребность 75% от среднесуточной потребности ребенка в питательных веществах и энергии.

3. Утвердить:

3.1. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Разновозрастная группа |
| Завтрак | 9.00-9.15 |
| 2-ой завтрак | 10.10-10.20. |
| Обед | 12.40.-13.00. |
| Полдник | 15.25.-15.45. |

3.2. Инструкции:

- "По отбору суточной пробы";

 - "По приему и хранению продуктов";

- "По соблюдению правил приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий";

-"О правилах мытья кухонной посуды";

- О правилах мытья столовой посуды".

3.4. Состав бракеражной комиссии:

 - Анисимову С.Н. -повар;

- Альманкина Е.Н. - заведующая

- Крутикова К.Е. - воспитатель

4. Возложить ответственность на повара Анисимову С.Н.:

4.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока, проводить 1 раз в неделю генеральную уборку по утвержденному графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10- дневного меню.

4.4. Соблюдать утвержденный заведующим график выдачи питания на группы.

4.5. Получать продукты питания по меню на следующие сутки - после 14.00.

 4.7. Осуществлять обработку и переработку овощей непосредственно в день приготовления блюда, своевременно.

4.8.Осуществлять ежедневный отбор проб питания согласно инструкции.

4.9. При приготовлении пищи на пищеблоке соблюдать инструкцию по охране труда и должностную инструкцию.

5.Возложить ответственность на заведующую Альманкину Е.Н.:

5.1. Соблюдать санитарные требования к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовой, принцип товарного соседства.

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых.

5.3. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10- ти дневному меню.

5.4. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню после 14.00. и не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

5.5. Следить за наличием необходимых документов при приеме продуктов: товарно-транспортной накладной, качественного удостоверения, сертификата или декларации на соответствие качества продуктов.

5.6. Следить за наличием маркировочных ярлыков к продуктам питания, качеством привезенных продуктов, соответствия их сопроводительным документам, заключенным договорам и контрактам.

5.7.В случае изменения количества довольствующихся по меню- требованию возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.15.

5.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МКДОУ, экспедитором и отправляется поставщику.

5.9. Выполнять требования по ведению документации на складе.

5.10. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

5.11. Формировать заявки на продукты питания совместно с заведующим согласно десятидневному меню и нормам питания детей.

5.12. Следить за температурным режимом холодильников с записью в журнале.

5.13. Составлять меню на следующий день согласно разработанному меню.

5.14. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.15. Вести анализ натуральных норм за 10 дней с последующей корректировкой за месяц.

 6.1.Регулярно осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и хранением продуктов с отметкой в Журнале "Контроля за питанием".

 6.3. Вести анализ натуральных норм за 10 дней с последующей корректировкой за месяц.

6.4.Осуществлять контроль закладки продуктов на пищеблоке и соблюдения утвержденного заведующим графика выдачи питания на группы..

6.5. Осуществлять контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов на пищеблок

6.6. Проводить контроль температурного режима в холодильниках на пищеблоке и продуктовой кладовой, контролировать влажность воздуха в продуктовой кладовой.

6.7. Осуществлять контроль состояния здоровья работников пищеблока и персонала непосредственно связанного с питанием с обязательной ежедневной отметкой в "Журнале здоровья"

7. Возложить ответственность на воспитателя:

7.1. Организовать питание детей на группах.

7.2.Проводить работу по формированию у детей культурно- гигиенических навыков и культуры еды.

7.3. Строго следить за соблюдением правил сервировки стола.

7.4. Организовать дежурство детей по столовой в соответствии с возрастом.

7.5. Следить за нормами выдачи блюд.

7.6. Не допускать расхождения фактического наличия детей в группах с количеством довольствующихся по меню-требованию.

7.7. Проводить разъяснительную работу с родителями о своевременном информировании предстоящего отсутствия ребенка.

7.8. Оформлять для родителей наглядную агитацию, проводить консультации, беседы, анкетирование о правильном питании детей, о значении продуктов питания, о витаминах и других микроэлементах, необходимых для роста и развития детей дошкольного возраста.

7.9. Подготавливая детей к приему пищи, проводить с детьми спокойные виды деятельности.

7.10. Соблюдать инструкцию по охране жизни и здоровья детей:

-не допускать детей к столам во время раскладывания пищи, усаживать детей за полностью сервированный стол.

- ограничить доступ детей во время переноса пищи с пищеблока помощником воспитателя.

- не допускать детей к приему слишком горячей пищи.

-следить за питанием детей. имеющим противопоказания в питании.

8.Возложить ответственность на помощников воспитателей:

8.1.Строго соблюдать правила личной гигиены, правила содержания группы в чистоте согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

8.2. Строго соблюдать правила сервировки стола. нормы выдачи блюд.

8.3. Строго соблюдать график выдачи пищи на пищеблоке, не сокращая и не увеличивая время между приемами пищи.

8.4. Помогать воспитателям в организации питания детей.

8.5. Осуществлять питьевой режим.

8.6. Соблюдать технику безопасности при переносе горячей пищи с пищеблока.

8.7. Переносить горячую пищу с пищеблока в группу, убедившись в отсутствии детей.

8.8. Соблюдать и выполнять должностную инструкцию и инструкцию по охране труда.

Заведующая: Е.Н.Альманкина

С приказом ознакомлены: