

МДОУ «Детский сад «Солнышко»

ПРИКАЗ № 108-4

От 02.09.2022г.

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществление контроля в 2022-2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждение в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей посещающих МДОУ «Детский сад в «Солнышко» в соответствии с 12-ти часовым режимом пребывания детей»

2. Возложить ответственность за организацию питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на старшую медицинскую сестру Зубкову Жанну Александровну.

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока:

группы	завтрак	II завтрак	обед	полдник	ужин
Раннего возраста с 1,5 до 3 лет	8.10	10.00	11.30	15.00	16.35
Дошкольная с 3 до 4 лет	8.15	10.00	11.35	15.05	16.40
Дошкольная с 4 до 5 лет	8.20	10.00	11.40	15.10	16.45
Дошкольная с 5 до 6 лет	8.25	10.00	11.55	15.15	16.50
Дошкольная с 6 до 7 лет № 1	8.30	10.00	12.20	15.20	16.55
Дошкольная с 6 до 7 лет № 2	8.35	10.00	12.25	15.25	17.00

4. Ответственный за организацию питания старшая медицинская сестра Зубкова Жанна Александровна:

На основании таблиц посещаемости детей по группам и табеля учета питания сотрудников, составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.1. При составлении меню-требований учитывать следующие требования:

- определять нормы каждого ребенка и сотрудника, предоставляя норму выхода блюд
- норма питания сотрудников определяется норме питания детей
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка

4.2. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. Фрукты, кондитерские изделия (печенье, пряники) подлежат взвешиванию после окончательного уточнения количества детей.

5. Работникам пищеблока - поварам:

Топуновой Екатерине Евгениевне

Давыдовой Татьяне Викторовне

Охапкиной Вере Николаевне

- строго соблюдать технологию приготовления блюд
- систематически соблюдать график выдачи готовой пищи с пищеблока
- закладку продуктов осуществлять в соответствии с учреждением меню и графиком закладки продуктов:

7.00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска

7.30 – масло в кашу, в том числе на хлеб, сахар для завтрака

8.30-10.00 продукты 1 и 2 блюдо

11.00 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо

13.00 – продукты на полдник

15.30 – масло на ужин

Закладку продуктов осуществлять только в присутствии членов комиссии.

6. Кладовщику детского сада Пахомовой Людмиле Михайловне:

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производиться с утвержденными заведующей меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня указанного в меню.

- осуществлять контроль за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, а так же их хранение.

- осуществлять контроль за соответствием поставляемых продуктов сертификату качества, сроками изготовления и реализации скоропортящихся продуктов.

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания заведующим хозяйством Сергеенко Ольгой Владимировной

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов:

Понедельник – заведующий хозяйством Сергеенко Ольга Владимировна

Вторник – заведующий детским садом Филиппова Елена Александровна

Среда – старший воспитатель Мусина Виктория Ивановна

Четверг – воспитатели Пармузина Г.А.

Пятница – воспитатели Карпеш И.В., Балашова Н.Ю.

Запись о проведенном контроле производиться в «Журнале контроля за закладкой продуктов питания», которая храниться в пищеблоке. Ответственность за ведение «Журнала контроля» возлагается на старшую медицинскую сестру Зубковой Жанне Александровне.

8. Отбор суточной пробы осуществлять работникам пищеблока-поварам (с учетом графика сменности):

Топуновой Екатерине Евгениевне

Давыдовой Татьяне Викторовне

Охапкиной Вере Николаевне

Отбор суточной пробы должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. Контроль за отбором суточных проб осуществлять старшей медицинской сестре Зубковой Жанне Александровне.

9. Ответственность за организацию питания, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанников несут воспитатели групп.

10. Ответственность за раздачу пищи в соответствии с возрастными нормами детей несут младшие воспитатели групп.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
12. Ответственный за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Зубкову Жанну Александровну.

Заведующий МДОУ «Детский сад «Солнышко»

Е.А. Филиппова

