

## ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№ 17

### Об организации питания детей в 2021 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021 году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет ( Приложение №1).

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Лобач Татьяну Михайловну.

3. Утвердить график приема пищи и закладки продуктов питания на пищеблоке (Приложение № 3)

3.1 строго соблюдать график приема пищи:

завтрак - 8.00 – 9.00;

второй завтрак (кисло – молочные продукты, фрукты) – 09.30 – 10.30;

обед 11.10 – 13.10;

полдник 15.00 – 15.45.

4. Ответственному за организацию питания детей:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании ,пользоваться 10 дневным меню , утверждённым Роспотребнадзором .

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5 Возложить контроль над технологической обработкой продуктов , за качеством приготовления блюд и санитарным состоянием на пищеблоке на старшую медсестру Лобач Татьяну Михайловну.

4.6 Обязать завхоза Евстрашкину Наталью Николаевну строго следить за качеством продуктов, доставляемых поставщиками , строго соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов питания, не принимать продукты без качественного удостоверения .

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Евстрашкина Наталья Николаевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (старшая медсестра, заведующий, завхоз) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Евстрашкина Н.Н. – материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Евстрашкина Н.Н. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов завхозу из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится вне пищеблока; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Лобач Татьяну Михайловну.

5.8. Поварам: Рашевской Г.Н.

Шепель Г.А.

Зайцева Е.В.

строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-6 °С на медицинскую сестру Лобач Т.М., в ее отсутствие на повара – Рашевскую Г.Н.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– старшая медицинская сестра - Лобач Татьяна Михайловна

– инструктор по физической культуре – Белая Н.В.

- представитель родительской общественности – Вассалатий Светлана Андреевна

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (Приложение №2), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6.2 Ведение журнала бракеража готовой продукции вменить в обязанности старшей медицинской сестры Лобач Татьяны Михайловны.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе: старшая медицинская сестра - Лобач Т.М.

воспитатель – Литвинова Е.П.

член Совета по питанию – Бредихина Ж.В

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Завхозу Евстрашкиной Н.Н. ежемесячно производить снятие остатков продуктов и подавать отчет руководителю учреждения и бухгалтеру УЦБ при УО .

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак 8.00 – 8.20;  
обед 11.10 – 12.40;  
полдник 15.00 – 15.20.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;
- инструкцию по организации питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11.1 Младшим воспитателям строго соблюдать нормы выдачи готовых блюд в соответствии с контрольными блюдами, выставленными на пищеблоке.

11.2 Воспитателям всех возрастных групп осуществлять комплекс мер, направленных на правильную организацию кормления детей:

- соблюдение режима питания,
- сервировке стола,
- воспитание навыков культуры приёма пищи,
- доведения положенной порции каждому ребёнку в полном объёме,

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Лобач Т.М.

14. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МДБОУ  
« Центр развития ребёнка – детский сад № 6»

М.В. Автаева

С приказом ознакомлены:

Лобач Т.М.

Белая Н.В.

Бредихина Ж.В.

Евстрашкина Н.Н.

Рашевская Г.Н.

Литвинова Е.П.

Шепель Г.А.

Зайцева Е.В.

Васалатий С.А.