

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Волоконовский детский сад №3 «Родничок»
Волоконовского района Белгородской области»

ПРИКАЗ

11 января 2021 года

№ 11

**Об организации питания детей
в 2021 году**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», во исполнение приказа управления образования от 09.02.2017г. №142 «О введении нового меню», в целях контроля за организацией питания детей в ДООУ и создания условий для безопасного и здорового пребывания детей в детском саду на 2020-2021 учебный год, **приказываю:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Волоконовский детский сад №3 «Родничок» Волоконовского района Белгородской области» на вторую половину 2020 -2021 учебного года в соответствии с примерным меню на 2 недели, утверждённым руководителем, с учётом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
2. Завхозу, старшей медсестре, поварам усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание правильности расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованию при закладке) в соответствии с технологическими картами; контролю за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
4. Комиссии по приемке поставленных товаров при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения нужд детского сада не допускать прием некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.
5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществлять только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 5.1. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.2. Результаты входного контроля регистрируются в *журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов*, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Оформлять обнаруженные некачественные продукты (или их недостатки) актом, который подписывается заведующим ДООУ, членами приемочной комиссии МБДООУ и представителями поставщика.

5.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

6.1. Возложить ответственность за организацию рационального питания детей в ДООУ на заведующего – *Радченко Н.Н.* (при временном отсутствии – на лицо, исполняющего обязанности заведующего) и на старшую медсестру *Литвиненко Е.А.*

7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

7.1. Старшей медсестре составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- ▶ фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;
- ▶ определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- ▶ при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ▶ ставить подписи, принимающих продукты из кладовой;
- ▶ при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1.3049-13);
- ▶ при отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты;
- ▶ повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

7.3. Обязательно представлять меню для утверждения заведующему (либо лицу, исполняющего обязанности заведующего) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00. часов текущего дня.

7.5. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке:

► в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

8. Утвердить график приёма пищи на 2020-2021 учебный год:

Режим питания детей (время приема пищи)	1 младшая группа	2 младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	8.15-8.45	8.20-8.45	8.25-8.50	8.30-8.55	8.30-8.55
2-ой завтрак	9.30-9.40	9.45-9.55	9.50-10.00	10.00-10.10	10.10-10.20
Обед	11.40-12.00	11.40-12.05	11.45-12.15	12.30-12.50	12.30-12.50
полдник	15.20-15.40	15.20-15.40	15.20-15.35	15.20-15.35	15.20-15.35

8. Возложить ответственность за контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании – на завхоза *Косарь Н.Н.* и старшую медсестру *Литвиненко Е.А.*

8.1. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании*, который хранится в течение года.

9. Утвердить состав бракеражной комиссии, в составе:

Литвиненко Е.А. - ст. медсестра;

Косарь Н.Н. – завхоз;

Волкова Е.М. – председатель профкома.

Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

9.1. Возложить обязанности по контролю за приготовлением пищи в ДООУ на *бракеражную комиссию*.

9.2. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек производит контроль за приготовлением и выдачей готовой пищи.

9.3. Результаты контроля регистрируются в *журнале бракеража готовой кулинарной продукции*.

9.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

10. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

10.1. завхозу *Косарь Н.Н.*:

▶ производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню-раскладкой, не позднее 16.30. часов предшествующего дня, указанного в меню;

▶ ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером управления образования администрации муниципального района «Волоконовский район».

10.2. поварам *Пожарской Е.И. и Гавриленко Т.Н.:*

▶ разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

▶ строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

▶ закладку необходимых продуктов производить по графику:

7.10	Мясо в 1-е блюдо
7.30	Масло в кашу, сахар для завтрака
9.10.	Тесто для выпечки
10.00-11.00	Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
13.00	Продукты для полдника

▶ поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии члена бракеражной комиссии;

▶ при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

▶ выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек;

▶ непосредственно после приготовления пищи отбирается *суточная проба готовой продукции* (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

▶ Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.

▶ Посуда с пробами *маркируется* с указанием *наименования приема пищи и датой отбора.*

10.3. Возложить ответственность на старшую медсестру *Литвиненко Е.А.* за осуществление контроля за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

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

Режим питания детей (время выдачи пищи)	1 младшая группа	2 младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	8.10	8.10	8.15	8.20	8.25
2-ой завтрак	9.50	9.50	10.00	10.05	10.10
Обед	11.20	11.25	11.30	12.00	12.05
полдник	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00

10.5. Повара несут ответственность за использование по назначению производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды. Весь инвентарь должен быть промаркирован.

10.6. Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д.

10.7. Запретить работникам пищеблока хранить на рабочем месте личные вещи.

10.8. На пищеблоке необходимо иметь:

- ▶ Меню-раскладку на каждый день;
- ▶ график закладки продуктов;
- ▶ график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- ▶ технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- ▶ нормы готовых блюд;
- ▶ суточную пробу за двое суток;
- ▶ весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;
- ▶ вымеренную посуду с указанием объёма блюд;
- ▶ медицинскую аптечку;
- ▶ инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- ▶ инструкцию по использованию дезинфекционных средств;
- ▶ инструкцию по обработке яиц;
- ▶ инструкцию по охране труда и технике безопасности.

11. Возложить ответственность на помощников воспитателей – *Острову О.А., Ющенко М.А., Демченко Н.С., Лотохову Н.В., Сичкареву Т.С., Курбаналиеву Н.Н.* за организацию питания детей в каждой группе.

11.1. В моечной и буфетных вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

11.2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

11.3. Организовать воспитанникам правильный питьевой режим. Использовать только кипяченую питьевую воду, при условии ее хранения не более 3 часов.

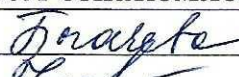
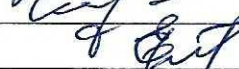
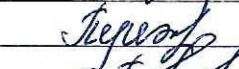

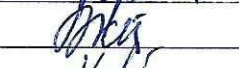



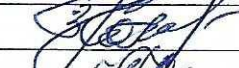









11.4. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  Н.Н. Радченко



С приказом ознакомлены

	О.П. Бочарева
	О.Н. Чижарева
	Е.А. Жувантова
	Ю.В. Терехов
	Ю.И. Анисимова
	И.В. Крайнова
	Н.И. Козаченко
	В.Н. Кефетникова
	Е.А. Левина
	Е.М. Борова
	М.А. Веселова
	И.И. Курбаналиева
	З.А. Костюкова
	И.В. Лаврова
	И.С. Сидорова
	И.Н. Тавриченко
	Н.С. Демченко
	Е.И. Ромасова