

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №7 «УЛЫБКА» Г.ДАНИЛОВА
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
(детский сад №7 «Улыбка»)

Приказ

25.01.2023 г.

№ 6 о/д

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Утвердить «Положение по организации питания в МБДОУ детский сад №7 «Улыбка» г. Данилова Ярославской области»
3. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН и 10 – дневным меню.
 - 3.1. При составлении меню-требования учитывать:
 - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - 3.2. меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой, и утверждается заведующим ДОУ.
 - 3.3. производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН
 - 3.4. вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.
4. Утвердить график приема пищи.

5. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза

6. Кладовщику :

6.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,

6.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

6.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,

6.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,

6.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля, 6.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой,

6.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

7. Поварам:

7.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей.

7.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

7.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.

7.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

7.5. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

7.6. строго соблюдать график закладки продуктов .)

8. Возложить ответственность на поваров за:

8.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

8.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

8.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи.

10. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

11. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

12. Создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Бракеражной комиссии периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд.

13. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, младший воспитатель (помощник воспитателя):

13.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

13.2 Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

13.3. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

13.4. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

13.5. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

14. Младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

15. Воспитателям групп:

15.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

15.2 Продолжить ведение табеля посещения ДОУ по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня, на основании заявления от родителей или справок.

16. Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроения.

Ответственный – старший воспитатель Румянцева А.Н.

17. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и младшим воспитателям.

18. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

№ п/п	Должность контролирующего	Функциональные обязанности по контролю за питанием	Цикличность контроля
1.	Заведующий	Несет полную ответственность за всю организацию питания	Используется циклограмма контроля за питанием
2.	Мед. работник	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей	Ежедневно
3.	Кладовщик	Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением	Ежедневно
4.	Завхоз	Контроль: 1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке 2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Систематически
5.	Старший воспитатель	1. Организация питания в группах 2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей	Согласно плана работы

		3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой	
6.	Бракеражная комиссия	1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой 2. Выполнение норм выхода порций	Внезапные проверки (не реже 1 раза в неделю)
7.	Бракеражная комиссия	1. Закладка основных продуктов. 2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале	Ежедневно

Заведу



С.В. Луковкина