Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад п. Тихменево

ПРИКАЗ

11.01.2021г № 02-12/3

Об организации питания детей

 в 2020-2021 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2020-2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до3 лет и от 3 до 7-ми лет».
2. Утвердить график приема пищи (Приложение 1).
3. Возложить персональную ответственность за организацию питания в ДОУ на заведующую Расулову Ольгу Сергеевну. Старшую медицинскую сестру Борисову Т.Б.назначить. ответственной за организацию питания. Ответственная за организацию питания:
	1. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на Родительских собраниях, Педагогическом совете, производственных собраниях и др.
	2. Ежедневно утверждает Меню-требование.
	3. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
	4. Контролирует соблюдение требований СанПин.
	5. Заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников: старшую медицинскую сестру, работников пищеблока Тюкавкину Ю.А.,Баруздову А.П., Снеговскую О.П., завхоза Лютую С.А.

4.1. Составляет меню-требования на медсестру Борисову Т.Б.

* 1. Ответственному за составление меню-требования:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

-при составлении меню-требования учитывать 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 список.

 - Предоставлять меню-требование для утверждения заведующей.

5. Ответственным за организацию питания- сотрудникам пищеблока:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному меню-требованию.

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

5.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку - членов бракеражной комиссии.

5.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

5.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

5.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

5.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

5.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

5.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.

6. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

7.Возложить 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 повара и медицинскую сестру.

8. Ответственный за организацию питания завхоз:

8.1. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания».

8.2. Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов.

8.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их

недостача оформляет актом, который подписывается завхозом, членами бракеражной комиссии и представителем в лице экспедитора.

8.4. Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.

8.5. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.

8.6. Производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

8.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.8. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9. Ответственный за организацию питания- старшая медицинская сестра:

9.1. Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

9.2. Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

9.3. Контролирует организацию детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.

9.4. Контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим)

9.5 Контролирует работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

9.6. Осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

9.7. Систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона.

9.8. Проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

10. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки основных продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции заведующая Расулова О.С.-председатель и члены комиссии:

-старшая медсестра Борисова Т.Б.

- завхоз Лютая С.А.

- повар Тюкавкина Ю.А.

10. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, 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 одну порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования);

-медицинскую аптечку;

-огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора.

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

13. Ответственность за выполнение приказа оставляю за собой.

Заведующая

 МДОУ детский сад п. Тихменево \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С.Расулова

С приказом ознакомлены: