МУНИЦПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУРАГИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 8 «ЛЕСНАЯ СКАЗКА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА

ПРИКАЗ

10.01.2023 № 4-од

Об организации питания детей на 2023 год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10- дневным цикличным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять в МБДОУ 4-х разовые горячее питание (завтрак, 2-й завтрак. обед, уплотнённый полдник,) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2.      Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13 и 10 – дневным меню.

* При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждого 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.

* Меню в день составления обязательно подписывается кладовщиком, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОУ.
* Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13.
* Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал  бракеража сырой продукции, журнал  учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов.

3. Утвердить график приема пищи:

|  |  |
| --- | --- |
| 8.20 – 8.50 | Завтрак |
| 10.00 – 10.20 | Второй завтрак |
| 12.00 -13.00 | Обед |
| 16.05 -16.25 | Уплотнённый полдник |

4.     Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующей по АХЧ- Мухачеву И. М.

5.     Кладовщику – Есяковой О. И.

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

* вести накопительную ведомость расхода продуктов,
* вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
* своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,
* осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели  в целях самоконтроля,
* производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,
* не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.

6. Поварам Савчук И. Н. , Федорченко В. Н., Мухиной О. И.

* Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
* выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
* строго следить за выставлением контрольного блюда.
* оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
* строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
* строго соблюдать график закладки продуктов .

7.  Возложить ответственность на поваров Савчук И. Н., Федорченко В. Н., Мухиной О. И.

* хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
* правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
* при приготовлении салатов использовать овощи только после термической обработки;
* выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
* соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осеннее-зимний период

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

10. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

11. Создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Медсестре МБДОУ Червяткиной О. И.

периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.

12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и младший воспитатель.

* Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
* осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
* не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
* строго соблюдать требуемую температуру блюд;
* неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

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

14. Воспитателям групп:

* 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.
* продолжить ведение табеля посещения ДОУ и по учету отсутствия детей, 15

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

16. 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. | Зам заведующей по АХЧ | Контроль:1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока | Систематически |
| 5. | Зам. зав. по ВОР | 1.Организация питания в группах2.Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой | Согласно плана работы |
| 6. | Председатель ПК ДОУ, медсестра | 1.Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой2.Выполнение норм выхода порций | Внезапные проверки  |
| 7. | Бракеражная комиссия | 1. Закладка основных продуктов.2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале | Ежедневно |

 Заведующая МБДОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л. И. Моисеенко