



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад «Красная шапочка»**

**П Р И К А З**

от «09» сентября 2019 года

№ 451 - од

пгт Междуреченский

Об организации питания

В целях реализации требований и норм СанПиН 2.4.1. 3049-13, организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, **приказываю:**

1. Признать утратившим силу с 10.09.2019 г. приказ заведующего от 09.08.2017 г. № 383-од «Об организации питания».
2. Ответственность за организацию питания в ДООУ возложить на шеф-повара О.А.Лихачеву, кладовщика О.М.Небеснюк.
3. **Шеф-повару О.А.Лихачевой** организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13 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 ДООУ.
  - 3.3. 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.
  - 3.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности, журнал «Здоровья» и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку технологических карт.
  - 3.5. Осуществлять ежедневный контроль за отбор и хранение суточных проб.

4. Утвердить график приема пищи:

8.30 – 9.00	Завтрак
10.00 – 11.00	Второй завтрак
12.00 -13.00	Обед
15.00 -15.30	Полдник
17.00-17.30	Ужин

5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ детский сад «Красная шапочка» (приложение №1).

6. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Н.В.Новокшонову, шеф-повара О.А.Лихачеву.

**7. Кладовщику О.М.Небеснюк:**

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

7.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,

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

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

7.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,

7.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой,

7.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой, в случае расхождений по меню и фактически присутствующим воспитанникам производить возврат продуктов на склад с приложением акта возврата к меню-требованию.

**8. Поварам:**

8.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

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

8.3. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями СанПиН.

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

8.5. строго соблюдать нормы закладки продуктов.

9. Возложить ответственность на шеф-повара О.А.Лихачеву за:

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

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

- 9.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 9.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 9.5. контроль работы персонала пищеблока и ведение документов.
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. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели, младший воспитатель (помощник воспитателя).
- 13. Младшим воспитателям:**
- 13.1. строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- 13.2. соблюдать сервировку столов для приема пищи (бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 13.3. раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- 13.4. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 13.5. своевременно раздавать детям второе блюдо;
- 13.6. соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- 13.7. не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- 13.8. получать пищу в специально промаркированные емкости;
- 13.9. соблюдать питьевой режим в группах.
- 14. Воспитателям:**
- 14.1. 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. Организовать информационно-разъяснительную работу по формированию принципов здорового питания с родителями воспитанников.
- 14.2. продолжить ведение табеля посещения ДОО и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок
- 15. Воспитателям и младшим воспитателям строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня – воспитателям и младшим воспитателям.**
16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом



И.Е.Макарова

**ПЛАН  
мероприятий по контролю за организацией питания  
в МБДОУ детский сад «Красная шапочка»**

№	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Форма фиксации результатов контроля	Подпись ответственного лица
1.	Инструктаж с работниками пищеблока о соблюдении СанПиНа при организации питания детей, выполнение эпидемиологических мероприятий, соблюдение правил личной гигиены, профилактика сальмонеллеза и кишечных инфекций	1 раз в полугодие	Заведующий хозяйством	Журнал инструктажа на рабочем месте	
2.	Проверка выполнения нормы выдачи продуктов за десять дней	1 раз в квартал	Кладовщик Шеф – повар		
3.	Проверка выхода готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции	
4.	Проверка проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно			
5.	Контроль за чистотой территории детского сада, за хранением бытовых отходов, транспортировкой и утилизацией бытовых	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством Дворник		

	отходов				
6.	Ежедневный контроль за выдачей питьевой воды	Ежедневно	Шеф-повар		<i>Олеся</i>
7.	Контроль за хранением продуктов питания в ДОУ и сроком их реализации	1 раз в месяц	Кладовщик Заведующий хозяйством	Акт	<i>Олеся Николай</i>
8.	Производственный контроль за организацией питания, качеством пищи, соблюдением ассортимента правилам хранения и сроков реализации	согласно программе	Заведующий Заместитель заведующего Шеф – повар	Акт	<i>Олеся Николай</i>
9.	Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд	Ежедневно	Шеф – повар		<i>Олеся</i>
10.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Шеф – повар	Журнал проведения генеральных уборок	<i>Олеся</i>
11.	Контроль за наличием дезинфицирующих средств и их сменяемостью	Ежемесячно	Шеф – повар		<i>Олеся</i>
12.	Осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья"	Ежедневно	Шеф – повар	Журнал здоровья	<i>Олеся</i>
13.	Контроль за качеством поступающих в детский сад пищевых продуктов, на наличие сопроводительных документов удостоверяющих качество поступающего сырья и пищевых продуктов	По мере поступления Постоянно	Кладовщик Приемочная комиссия		<i>Олеся Николай Михаил</i>