

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1
«ЛАСТОЧКА»**

ПРИКАЗ

31 августа 2022г.

р.п. Козулька

№ 58

**Об организации питания детей
в 2022 -2023 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 , технологии приготовления блюда в соответствии с меню- требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021 -2022 учебном году производственного контроля за организацией питания воспитанников МКДОУ Детского сада №1 «Ласточка» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания возложить на кладовщика Ефимову Е.Н. и медицинскую сестру Мельницкую В.В. (по согласованию)

2. Кладовщик Ефимова Елена Николаевна:

- Несет материальную ответственность за прием, сохранность и выдачу продуктов питания, а также за качество и ассортимент продуктов питания, которые были приняты в учреждение, за соблюдение требований санитарного законодательства по их хранению.
- Ведет Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности складских помещений. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Осуществлять заявку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – постоянно;
- Прием мясной, молочной продукции проводить только при наличии четкой печати и ветеринарного свидетельства, а также в присутствии медсестры, заведующего, повара.
- Приём продуктов питания производить на основании счет – фактуры и сопроводительных документов, подтверждающих качество и соответствие поставляемого продукта.
- Осуществлять контроль за условиями доставки продуктов питания, наличием документа подтверждающего санитарную обработку транспорта.
- Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного хранения.

- Осуществлять учет продуктов длительного хранения и продовольственного сырья в Книге складского учета, строго соблюдать условия хранения и сроки реализации продуктов питания.

- Не заказывать и не принимать продукты, запрещенные для использования в ДООУ.

- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 17-00 каждого дня.

- Принимать участие в составлении меню.

- Размещать для родителей, в приемных, ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

- Строго следить за закрытием складского помещения в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях.

3. Поварам: Гагиной А.С. и Беккер А.В.

- Ежедневно производить отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные (тефтели, котлеты и т.д.) поштучно, целиком в объеме одной порции.

- Обеспечить хранение суточных проб не менее 48 часов в холодильнике, при температуре от +2 до +6.

- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

- Обеспечить выполнение питьевого режима. Кипятить воду не менее 5 минут. До раздачи вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо производить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью быть освобождена от остатков воды, промываться согласно инструкции. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

4. Медицинской сестре Мельницкой В.В. вести ведомость контроля за рационом питания детей.

Поварам: Беккер А.В., Ждановой Е.А., Гагиной А.С., Савченко Я.А.

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

- Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, (кроме членов бракеражной комиссии), не выдавать пищу помощникам воспитателя без спецодежды.

- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
 - Своевременно проходить медицинский осмотр, санитарный минимум.
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - Осуществлять качественный контроль, за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - Строго соблюдать требования СанПиН, технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, норму выхода блюд.
 - Соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
5. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Возложить ответственность на медсестру Мельницкую В.В. (по согласованию):
- Контроль за закладкой продуктов питания поварами.
 - Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
 - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче..
 - Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
7. Воспитателям групп:
- Строго следить за правильной сортировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи.
 - Осуществлять правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в ДОО с фактическим присутствием детей, наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б, работу с родителями о предупреждении, о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей).
 - Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников группы на воспитателей групп.
8. Воспитателям и помощникам воспитателя:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

- Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).
- Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.
- Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
- Соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.
- Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- Получать пищу в специально промаркированной емкости, спецодежде.
- Соблюдать питьевой режим в группах.

9. Заместителю заведующей по хозяйственной работе Евсеичеву А.В.


- Обеспечить бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, с установкой необходимого температурного режима в холодильном оборудовании для каждой категории продуктов.
- Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников,
- Систематически осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования, а также его использования по назначению,
- Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием предоставленных ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).

10. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

- Костромцова О.О. - воспитатель;
- Чеботарева А.В. - воспитатель;
- Филидова Н.Н. - воспитатель;
- Мельница В.В. - медицинская сестра.

11. Общий контроль за организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

12. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ Детский сад №1 «Ласточка»  Н.В. Дробченко

*Ознецкая
Соркина
Собденко
Амелина
Корсакова
Амелина
Филидова
Зеленева*

*Зеленева Е.И.
Корсакова Е.О.
Милонова Е.В.
Трашкова
Трашкова Н.В.
Трашкова И.И.
Трашкова Е.
Савченко Е.А.*

*Зеленева
Корсакова
Милонова
Трашкова
Трашкова
Трашкова
Трашкова*