

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню – дописывать его в конце списка;
- проставлять количество порций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающего продукты из кладовой, калькулятора и завхоза.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3.5. Проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, графика выдачи пищи по группам, объема получения блюд в граммах.

4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность заведующий хозяйством Соболева Е. Г.

4.1. Соболевой Е.Г., завхозу:

4.1.1. Контролировать соблюдение товарного соседства продуктов, состояние тары, качество продукции, соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество), наличие поддонов, морозильной камеры.

4.1.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.1.3. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (по форме СанПиН).

4.1.4. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.1.5. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, оборудование - контрольными термометрами.

4.1.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.1.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недочеты оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

4.1.8. Нести ответственность за материально - техническое обеспечение пищеблока (столовой) оборудованием, соответственно маркированному по объему и назначению: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем. Следить за исправностью весовых устройств и своевременно проводить их поверку, наличие мерной тары, работы холодильного оборудования, вентилиации.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Детский сад «Ладушки»**

ПРИКАЗ

от 31.01.2022г № 19о/д
Об организации питания детей

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу во второй половине 2021- 2022учебного года,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 8 лет, посещающих ДООУ с 12-часовым режимом функционирования.

1.1. Утвердить меню во второй половине 2021- 2022 учебного года (приложение №1), график выдачи пищи во второй половине 2020- 2021 учебного года (приложение №2), план мероприятий по контролю за организацией питания детей во второй половине 2021- 2022 учебного года (приложение №3).

1.2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Срок, постоянно

2. Возложить ответственность за организацию питания и его контролем на медицинскую сестру Агееву С.М.

2.1. Агеевой С.М., медсестре:

2.1.1. В целях организации контроля за приготовлением пищи запись о проведенном контроле проводить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.

2.1.2. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи.

2.1.3. Проводить обязательную С - витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Обеспечить её хранение при строгом соблюдении срока годности.

2.1.4. Делать ежедневно запись о С-витаминизации в специальном Журнале учета С-витаминизации.

2.1.5. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.1.6. Контролировать качество, безопасность кипяченой воды, условия ее хранения.

3. Калькулятору Агеевой С.М.:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, в соответствии с десятидневным меню.

8.10. Строго соблюдать правила личной гигиены, применять антисептики, масочный режим.

9.2. Придерживаться единства требований в ДОУ и дома, вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей вопросы организации питания детей.

9.3. Всем сотрудникам соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.

10. Медицинской сестре проводить занятия с коллективом и родителями воспитанников по гигиене питания и основ детского питания, санитарно-просветительскую работу, в том числе беседы по питанию детей в домашних условиях.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Е.Г.Карпец

Заведующий

6. Поварам Аущенко Л.В., Грищенко Т.А., необходимо:

6.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию в присутствии медицинской сестры Агеевой С.М. или членов комиссии по питанию.

6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.4. Проводить обязательную С - витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

6.5. Выполнять правила личной гигиены: санитарную одежду (халаты, фартуки, колпаки) менять при загрязнении. Запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Младшим воспитателям:

8.1. Обеспечивать детей кипяченой питьевой водой, охлажденной до комнатной температуры непосредственно в чайнике; согласно графику смены питьевой кипяченой воды.

8.2. Доставлять еду в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, косынка, фартук).

8.3. Остатки пищи складывать в специально промаркированные емкости, которые наполнять не более на 2/3 объема.

8.4. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей.

8.5. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.

8.6. Проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения;

8.7. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью.

8.8. Обрабатывать поверхности обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения

8.9. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после приема пищи детьми мыть с помощью моющих средств, затем дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор.

Срок: до особого распоряжения.

8.10. Строго соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим, перчатки;

9. Педагогическому персоналу:

9.1. Уделять внимание привитию культурно - гигиенических навыков во время приема пищи, начиная с раннего возраста, согласно программным требованиям.