Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Бейский детский сад «Ромашка»

**ПРИКАЗ**

          12.01.2023 г                                                               № 27

**Об организации питания в ДОУ**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на медсестру Аникину Ю.В. за:

2.1. разработку двухнедельного меню на основе Примерного с учетом  
физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с  Госсанэпиднадзором;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.09. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.10. ведение контроля  санитарного состоянием пищеблока, его оборудования,  инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

2.11. Ведение бракеражного журнала.

3. Возложить ответственность на завхоза Котельникову Л.И. за:

3.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

3.3.работу с поставщиками продуктов.

4. Поварам Гулиевой Т.А. и Арефьевой И.В.за:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

- закладку необходимых продуктов производить по графику:

|  |  |
| --- | --- |
| **7.10** | Мясо в 1-е блюдо |
| **7.30** | Масло в кашу, сахар для завтрака |
| **9.10.** | Тесто для выпечки |
| **10.00-11.00** | Продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы) |
| **11.00** | Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо |
| **14.00** | Продукты для полдника |

- поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии медсестры;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля;

- непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции(все готовые блюда).Суточная проба отбирается вобъеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.

- Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

4.1.Возложить ответственность на поваров Гулиевой Т.А. и Арефьевой И.В.за осуществлением контроля за правильностью отбора и хранениясуточной пробы.

4.2.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Режим питания детей по приемам пищи | младшая | средняя | старшая | подготовительная |
| время выдачи готовых блюд | | | |
| завтрак | 8.30 | 8.30 | 8.30 | 8.30 |
| 2-й завтрак | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| обед | 11.20 | 11.30 | 12.15 | 12.35 |
| полдник | 15.40 | 15.50 | 15.50 | 15.50 |

4.3. Повара несут ответственность за использование по назначению

производственного технологического оборудования, разделочного инвентаря и посуды. Весь рабочий инвентарь должен быть промаркирован.

4.4.Запретить работникам пищеблока на рабочем месте использовать парфюмерию, украшения из различного материала (металл, пластмасс, стекло и пр.), булавки, иголки и т.д.

4.5.Запретить работникам пищеблока хранить на рабочем месте личные вещи.

4.6. На пищеблоке необходимо иметь:

- Меню-раскладка на каждый день;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

- технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за двое суток;

- весы для сырой продукции и весы для готовой продукции;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- медицинскую аптечку;

- инструкцию по использованию дезинфекционных средств;

- инструкцию по обработке яиц;

- инструкцию по охране труда и технике безопасности.

5. Возложить ответственность на младших воспитателей – Сергееву Л.В., Садикову Е.Н., Граубергер О.Н., Евграфову А.А.за организацию питания детей в каждойгруппе:

5.1.В столовых вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.2.Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20.

5.3.Организовать воспитанникам правильный питьевой режим. Использовать только кипяченую питьевую воду, при условии ее хранения не более 3 часов.

6. На основании Постановления Администрации Бейского района «Об установлении размера родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией осваивающими образовательные программы дошкольного образования, родительская плата не взимается.

7. Утвердить график приема пищи на 2023 год:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Режим питания детей по отдельным приемам пищи | младшая | средняя | старшая | подготовит. |
| Время приема пищи | | | |
| завтрак | **8.30-9.00** | **8.30- 9.00** | **8.30- 9.00** | **8.30- 9.00** |
| 2-й завтрак | **10.00-10.10** | **10.00-10.10** | **10.00-10.10** | **10.00-10.10** |
| обед | **11.30-12.10** | **11.30-12.20** | **12.25-13.00** | **12.45-13.05** |
| полдник | **16.00-16.20** | **16.00-16.20** | **16.00-16.20** | **16.00-16.20** |

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий Н.Н. Бородаева

С приказом ознакомлены: Аникина Ю.В.- медсестра

Котельникова Л.И. – заведующий хозяйством

Гулиева Т.А. - повар

Арефьева И.В. - повар

Сергеева Л.В.- млад. восп.

Садикова Е.Н. – млад. восп.

Евграфова А.А.- млад. восп.

Граубергер О.Н. - млад. восп.