

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №3 «Радуга» р.п. Шилово  
муниципального образования – Шилловский муниципальный район  
Рязанской области  
(МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п. Шилово)

ПРИКАЗ

от 26 августа 2020 года

№ 102

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2019-2020 уч. году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с согласованным и утвержденным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте 2-3 лет и 3-7 лет, посещающих МБДОУ детский сад №3 «Радуга» р.п. Шилово с 10.5 часовым режимом функционирования.
  - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
  2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру.
  3. Утвердить график приема пищи (Приложение 1).
  4. Ответственному за организацию питания старшей медицинской сестре:
    - Составлять меню-требование накануне предшествующего дня (раздел XV действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13);
    - Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня;
    - Определять нормы закладки и выхода продуктов питания согласно списочному составу детей на данный день;
    - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - Исправления и изменения в меню, в связи с изменением количества детей, возврат и добор продуктов оформлять и производить не позднее 9,00 часов текущего дня.
  5. Повару, помощнику повара, отвечающим за приготовление пищи:
    - Производить приготовление пищи строго в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, в частности раздел XIV действующих правил;
    - Работать по утвержденному и правильно оформленному меню;
    - Строго соблюдать технологию блюд, закладку продуктов;
    - Соблюдать нормы выдачи блюд в соответствии с количеством детей;
    - Соблюдать график выдачи готовой продукции;

- Ежедневно оставлять суточную пробу, хранить – 48 часов (не считая субботы и воскресенья);
  - Иметь нормы выдачи готовой продукции, график выдачи готовых блюд, перечень запрещенных блюд, сроки реализации скоропортящихся продуктов.
6. Кладовщику Пашковской С.А. ответственному за заказ, доставку, хранение и отпуск продуктов на пищеблок:
    - нести ответственность за ассортимент, качество, вес и количество получаемых продуктов, за своевременность их доставки;
    - выдачу продуктов из кладовых помещений на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня в присутствии повара;
    - строго соблюдать санитарно-гигиенические правила и нормы хранения продуктов (раздел XIV действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13);
    - обнаруженные некачественные продукты и их недостачу оформлять актом, который подписывается постоянно действующей инвентаризационной комиссией и представителем поставщика;
    - кладовщик является материально-ответственным лицом.
  7. Инвентаризационной комиссии ежеквартально снимать остатки продуктов в кладовой, оформлять документально, обо всех нарушениях докладывать заведующей.
  - 7.1. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером.
  8. В целях организации проверки по питанию детей и закладной основных продуктов в котлы на пищеблоке, создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: заведующая, кладовщик, старшая медсестра.
  - 8.1. Результаты проверки отражать ежедневно в бракеражном журнале, указывая качество пищи, время забора пробы и разрешения на отпуск готовой пищи по группам. Ответственная - старшая медицинская сестра.
  9. В пищеблоке необходимо иметь:
    - инструкции по ОТ, по ТБ работы с технологическим оборудованием;
    - диэлектрические коврики;
    - медицинскую аптечку;
  10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.
  11. С приказом ознакомить всех сотрудников, копию приказа вывесить на пищеблоке.
  12. Утвердить план контроля организации питания (Приложение №2).
  13. Общий контроль за организацией питания детей оставляю за собой.

С приказом ознакомлена



 Т.А. Юдина  
 (Ионкина И.И.)  
 (Пашковская С.А.)  
 (Киселева Л.Н.)  
 (Исаичева Н.А.)

Приложение № 1  
к приказу № 10А от 26.09.2020  
по МБДОУ детский сад №3 «Радуга»  
р.п. Шилово

**ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ  
на 2020-2021 учебный год**

Группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
№1 «Капелька» (II группа раннего возраста)	8:10	9.40	12:00	15:15
№6 «Звёздочка» (младшая группа)	8:15	9.50	12:20	15:20
№2 «Солнышко» (средняя группа)	8:20	9.55	12.30	15:25
№5 «Ягодка» (средняя группа)	8:25	10.00	12:35	15:30
№4 «Ёлочка» (старшая группа)	8:30	10.10	12.40	15:35
№3 «Василёк» (подготовительная группа)	8:35	10.15	12:50	15:40

ПЛАН КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№п/п	Наименование мероприятий	Ответственный	Сроки
1	Составление меню-раскладок	Ст. медицинская сестра, повар, заведующая	ежедневно
	Соблюдение натуральных норм питания	Ст. медицинская сестра.	- -
	Бракераж готовой пищи	Бракеражная комиссия	- -
	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ст. медицинская сестра.	- -
	Исполнение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке	Ст. медицинская сестра.	- -
	Соблюдение норм при закладке основных продуктов	Ст. медицинская сестра, ответственное лицо за коррупционные и иные правонарушения	- -
	Отбор, хранение и наличие суточной пробы	Ст. медицинская сестра.	- -
	Соблюдение правил технологии приготовления пищи	Ст. медицинская сестра.	- -
	Соблюдение норм выдачи готовой продукции	Ст. медицинская сестра.	- -
2	Использование и содержание инвентаря и технологического оборудования в соответствии с назначением	Ст. медицинская сестра.	- -
	Составление заявок на продукты	Кладовщик	ежедневно
	Контроль за доставкой и качеством поступающих продуктов	Кладовщик	- -
3	Расчет калорийности питания	Ст. медицинская сестра.	Ежемесячно
	Контроль за проведением генеральной уборки в складском помещении и пищеблоке	Заведующий, ст. медицинская сестра	1 раз в месяц