

# МБДОУ «Щебзаводской детский сад общеразвивающего вида»

## ПРИКАЗ

От 02.09.2019

№ 26

### Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2019-2020у.г.

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на администрацию.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13 и 10 – дневным меню.
  - 2.1. 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.
  - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается завхозом, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой и утверждается заведующим ДОУ.
  - 2.3. 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.
  - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.
3. Утвердить график приема пищи:

|              |                |
|--------------|----------------|
| 8.25 – 9.00  | Завтрак        |
| 10.00 -10.45 | Второй завтрак |
| 11.55 -12.35 | Обед           |
| 15.25-15.35  | Полдник        |
| 18.25-18.45  | Ужин           |

4. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Чистякову А.А.
5. завхозу Чистяковой А.А. :
  - 5.1. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 10-дневным меню,
  - 5.2. вести накопительную ведомость расхода продуктов,
  - 5.3. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов,
  - 5.4. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями,

15 Подготовить и провести тренинг с воспитателями по созданию у детей во время приема пищи положительного эмоционального настроя. Ответственный – старшая медсестра Иштыкова Н.А.

16 Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и младшим воспитателям.

17 осуществлять контроль за организацией детского питания на основе циклограммы:

| № п/п | Должность контролирующего            | Функциональные обязанности по контролю за питанием   | Цикличность контроля                          |
|-------|--------------------------------------|--|---|
| 1.    | Заведующий                           | Несет полную ответственность за всю организацию питания  | Используется циклограмма контроля за питанием |
| 2.    | Старшая медсестра                    | Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за рациональным питанием детей   | Ежедневно                                     |
| 3.    | Завхоз                               | Контроль за транспортировкой продуктов, их качеством и их хранением  | Ежедневно                                     |
| 4.    | Старшая медсестра                    | Контроль:<br>1. За правильным использованием тары в кладовой и на пищеблоке<br>2. за выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока        | Систематически                                |
| 5.    | Заведующий                           | 1. Организация питания в группах<br>2. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей<br>3. Сервировка столов, организация дежурства по столовой | Согласно плана работы                         |
| 6.    | Председатель Управляющего совета ДОУ | 1. Снятие остатков продуктов на кухне и в кладовой<br>2. Выполнение норм выхода порций   | Внезапные проверки ( не реже 1 раза в неделю) |
| 7.    | Бракеражная комиссия                 | 1. Закладка основных продуктов.<br>2. Качество приготовляемых блюд с фиксацией в журнале   | Ежедневно                                     |

Заведующий МБДОУ  Лисовенко Т.В..

С приказом ознакомлены:



- 5.5. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля,
- 5.6. производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню –раскладкой.
- 5.7. не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
6. Поварам Дьяковой Н.М., Нескородевой Е.Ю:
- 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи,
- 6.2. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.
- 6.5 строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.6. Строго соблюдать график закладки продуктов (приложение 1)
7. 5. Возложить ответственность на поваров Дьяковой Н.М., Нескородевой Е.Ю за:
- 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, маринадов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осеннее-зимний период
9. **Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.**
10. **Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.**
11. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.
12. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель .
- 12.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- 12.2 осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- 12.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- 12.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- 12.5. **неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.**
- Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
13. младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
14. **Воспитателям групп:**
- 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.**
- 14.2 продолжить ведение табеля посещения ДОУ и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок