|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Код |
|  | Форма по ОКУД | 0301001 |
| МКДОУ детский сад «Чебурашка» п.Шиверский | по ОКПО | 81224572 |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер документа | Дата |
| **1-од** | **10.01.2022** |

ПРИКАЗ

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечение социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ на 2022г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питания в ДОУ - Галаганову С.П.- медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОЛУ, ведение табеля посещаемости детей. Определить для ответственного за питание, следующий круг функциональных обязанностей.
   1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов

- за графиком выдачи готовых блюд

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.

- за содержание пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд.

- за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы, воскресенья) в спец.холодильнике при температуре +20….+6 0

- за ведение документации пищеблока

- составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

-нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение 4)

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ

- ежедневно вывешивать меню на специальных информационных стендах для родителей и пищеблоке.

* 1. Привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

- ежедневно знакомить педагогов с меню, а педагоги знакомят родителей в приемных комнатах групп.

1. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ
   1. Утвердить положение о бракеражной комиссии . Создать бракеражную комиссию в составе: председатель: Галаганова С.П. ст.медсестра, члены комиссии: Торгунакова С.В. завхоз, Кокнаевой И.А. - повар
   2. Утвердить положение о питании воспитанников МКДОУ
   3. Организовать 3-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников учреждения в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
   4. Утвердить: график закладки основных продуктов (приложение 1), график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение 2), график питания детей в группах (приложение 3), нормы на каждого ребенка и средний набор продуктов по дням (приложение 4)
2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп.

3.1. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке

- соблюдать сервировку столов для приема пищи

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи

- своевременно раздавать детям второе блюдо

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих, за принятием пищи (нравится, не нравится)

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых

- получать пищу в специально промаркированные емкости

- при приеме пищи использовать отдельную посуду, соблюдать питьевой режим, не допускать присутствие детей на пищеблоке.

- формирование у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи и проводить разъяснительные работы с родителями по данным этапам.

4. Торгунаковой С.В. – завхозу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников.

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергия, водо-и-тепло снабжение.)

- контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания в соответствии с установленными требованиями

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада, вести необходимую документацию

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

5. Работникам пищеблока работать только по утвержденному и правильно оформленному меню заведующей МКДОУ.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам

- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно графику

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

- раздеваться в специально отведенном месте

5.1 В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидимического режима, должностные инструкции, картотеку тех.карт, журнал здоровья работников пищеблока, медицинская аптечка.

- графики закладки основных продуктов, график выдачи готовых блюд, суточные пробы, вымеренную посуду с указанием объема блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции- входной контроль

5.2 Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи и продукты питания в пищеблоке.

6. В соответствии с 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"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"»

6.1Организовать в 2022 году питьевой режим воспитанников МКДОУ – кипяченая питьевая вода.

6.2. Определить места раздачи питьевой воды воспитанникам:

- кипяченая питьевая вода – по одному посту в игровой комнате каждой группы;

6.3. Ответственному за организацию питания:

-контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в детском саду;

- контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа, фиксировали факт замены в графике;

6.4. Кухонному рабочему:

-кипятить воду для организации питьевого режима воспитанников;

-обеспечить качество кипяченой воды;

-доставлять кипяченую воду из пищеблока в каждую игровую комнату;

-вести графики смены питьевой кипяченой воды;

-обеспечивать каждое место раздачи питьевой воды достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды;

* 1. Помощникам воспитателей и воспитателям:

