

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 21 г. Амурска  
Амурского муниципального района  
Хабаровского края

ПРИКАЗ

18.10.2021

№ 164-Д

Об организации питания детей  
в дошкольном учреждении

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организацию питания детей в учреждении вести в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 1-3 лет и 3-7 лет, посещающих ДООУ с 12-часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

2. Возложить ответственность за контроль над организацией питания детей в учреждении Гордиенко Т.Н., калькулятора.

3. Гордиенко Т.Н., калькулятору:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

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;
- в конце меню ставить подписи кладовщика и повара, принимающего продукты из кладовой.

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

3.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 часов текущего дня.

4. Назначить ответственной Гордиенко Т.Н., калькулятора, за:

4.1. Результат осмотра (допущен/не допущен) и подпись в гигиеническом журнале сотрудников пищеблока

4.2. Контроль весовых норм раздачи готовых блюд на группах

4.3. За контроль правильной сервировки на группах, соблюдение питьевого режима, режима мытья рук воспитанников, совместно с заместителем по ВОП Болдиной Е.А.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам: Виль А.А., Масленниковой И.Е., Хамидуллиной Н.В., Щербаковой Д.В.:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. Производить закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии калькулятора или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в первое блюдо;

10.00-10.30 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – продукты для полдника, тесто для выпечки;

15.00 – продукты для ужина.

5.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.4. Выдачу готовой пищи производить после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

5.5. Назначить ответственным за отбор суточных проб повара, работающего в смену.

5.6. Приходить на рабочее место и уходить после окончания рабочей смены через центральный вход учреждения.

5.7. По приходу в учреждение и после окончания рабочей смены работники пищеблока обязаны расписаться в журнале регистрации рабочего времени работников учреждения.

5.8. Раздеваться в специально отведенном месте, не хранить личные вещи на рабочем месте.

6. Кладовщику Летаевой Л.В.:

6.1. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

6.2. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов питания.

6.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

6.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 час предшествующего дня, указанного в меню.

7. Назначить ответственными за ведение журналов:

- «Журнал ежедневного учета питания детей» - Гордиенко Т.Н., калькулятора

- «Гигиенический журнал сотрудников пищеблока» - Гордиенко Т.Н., калькулятора
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» - поваров, Гордиенко Т.Н., калькулятора
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - Летаеву Л.В., кладовщика
- «Журнал проведения витаминизации третьих блюд» - Гордиенко Т.Н., калькулятора
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» - Летаеву Л.В., кладовщика
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» - Летаеву Л.В., кладовщика

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей. Воспитателям строго соблюдать питьевой режим согласно графика.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий учреждения

М.А.Турская