

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»  
п. Октябрьский Приморско-Ахтарский район

ПРИКАЗ

« 11 » января 2021 г.

№ 2-ОД

**Об организации питания детей на 2021 год.**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню на 2021 год, выполнением новых норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания в дошкольном учреждении на 2020 год на медицинскую сестру по диетическому питанию.

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с новым Основным (организованным) меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ «Солнышко» с 10,5 часовым режимом пребывания

2.1. Пролонгировать на 2021 год Положение об организации питания детей в МБДОУ.

2.2. Запрещается производить замену в меню, в случае форс-мажора вносить изменения разрешается только на основании докладной ответственного лица и приказа заведующего.

2.3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2.4. Учитывать следующие требования, при составлении меню-требования:

- определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;  
- в конце меню ставить подписи ответственных лиц диетсестры или ответственного лица, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.

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

2.6. Возраст и добор продуктов (в случае уменьшения или прибавления детей) в меню оформлять не позднее 9 часов 45 минут (акт возврата – дополнение продуктов питания).

3. В целях организации контроля за приготовлением пищи – Бракеражной комиссии присутствовать при закладке основных продуктов в котлы (на завтрак, обед, полдник, ужин)

4. Повару работать по утвержденному меню, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

6.00 – тесто для выпечки;

7.30 – мясо для 1, 2 блюда;

7.30 – птица для 1 блюда;

9.30 – продукты для 1 блюда (овощи, крупы);

10.00 – продукты для 2 блюда (гарнир);

11.30 – продукты для полдника;

16.00 – продукты для ужина.

4.1. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно графика

4.2. Контролировать наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- график обеззараживания воздуха облучателем-рециркулятором;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания в соответствии с накопительной ведомостью.

5.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

5.2. При обнаружении некачественных продуктов или их недостачи оформлять акт в присутствии членов Бракеражной комиссии.

6. Работникам пищеблока:

- переодеваться в строго отведенном месте, не соединять спецодежду грязную с чистой и с личными вещами.

6.1. Категорически запрещается посещение общественных мест (коридор, туалетная комната, улица) в белых рабочих халатах и хранение личных вещей на рабочем месте (холодный и горячий цех).

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

- завтрак - 8.20

- второй завтрак - 10.30

- обед - 11.45  
- полдник - 15.00

8. Персональную ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатель и младший воспитатель.

9. Выполнение настоящего приказа возложить на ответственное лицо за организацию питания в учреждении на медицинскую сестру по диетическому питанию.

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Солнышко»



М.А.Симахина

Копия приказа находится у ответственных лиц: на пищеблоке, в кладовой.

С приказом ознакомлены все сотрудники.