

Российская Федерация
Краснодарский край, г. Сочи, Хостинский район
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение детский сад № 4 г. Сочи
354024, г. Сочи, ул. Чекменёва 16, телефон \факс 267-71-87
e-mail: dou4@edu.sochi.ru <http://dou4.sochi-schools.ru/>
ОКПО 43646921 ОГРН 1022302834696
ИНН 2319025571 КПП 231901001

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 1/2

« Об организации питания воспитанников в 2020-2021 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МДОУ №4, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также, осуществления контроля по данному вопросу в 2020 – 2021 учебном году,

приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет» и « Примерное 10-дневное меню для организации питания детей от 2 до 3 лет», посещающих ДОУ с 10,5-часовым и 5,5-часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей.

2. Возложить ответственность за организацию питания и составление меню - требования на медицинскую сестру диетическую Сорсоматян И.Г.

3. Ответственному за организацию питания и составление меню-требования Сорсоматян И.Г.:

- 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:
 - определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню – дописывать его в конце списка;
 - ставить в конце меню подписи заведующей, поваров, кладовщика.
- 3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.
- 3.4. Возврат и добор продуктов в меню – требования оформлять не позднее 9.00 часов утра.
- 3.5. Предусматривать при оформлении ежедневного меню – требования, включение расхода продуктов на завтрак, обед, усиленный полдник в объеме 2-х порций, из расчета на детей для контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.6. Осуществлять контроль за неукоснительным выполнением требований СанПиН 2.4.3648-20 в части организации детского питания;
- 3.7. Следить за выполнением нормы среднесуточного потребления основных продуктов питания по мясу, рыбе, маслу сливочному, творогу, молоку, яйцу, фруктам свежим;

3.8. Проводить еженедельный или один раз в 10 дней контроль за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка с последующей её коррекцией;

3.9. Проводить ежемесячный подсчет потребления основных пищевых ингредиентов: белков, жиров, углеводов и калорийность;

3.10. Постоянно держать под личным контролем наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- медицинскую аптечку.
- специальные журналы:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - накопительная ведомость – тетрадь оценки готовых блюд;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

4. Утвердить график выдачи пищи по группам:

Группа	завтрак	2-ой завтрак	обед	полдник
1-ая младшая группа	8.10-8.15	9.30-9.35	11.40-11.50	15.05-15.10
2-ая младшие группы	8.15 - 8.20	09.50 - 09.55	11.50 -12.00	15.15 - 15.20
Средняя группа	8.20 - 8.25	09.55 - 10.00	12.00 - 12.10	15.20 - 15.25
Старшая группа	8.25 - 8.30	10.00 - 10.05	12.10 - 12.20	15.25 - 15.30
Подготовительная группа	8.30 - 8.35	10.05 - 10.10	12.20 - 12.30	15.30 - 15.35

5. **Диетсестра Сорсоматян И.Г.** отвечающим за организацию питания в учреждении:

5.1. Разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

5.2. Строго соблюдать:

- технологию приготовления блюд;
- технологии при разделке и обработке пищевых продуктов;
- обработку инвентаря моющими средствами, ополаскивание горячей водой температурой не ниже 70 град. С;
- прокаливание металлического инвентаря после мытья в духовом шкафу;
- исключить контакты сырой и готовой продукции;
- следить за выполнением графика текущей и генеральной уборки помещений пищеблока.

6. **Кладовщику Шпилева И. П.:**

6.1. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;

6.2 осуществлять постоянный контроль:

- за поступающими продуктами питания;
- за соблюдением правил транспортировки и хранением пищевых продуктов;

- тщательно проверять документацию, подтверждающую качество и безопасность пищевых продуктов (товарно-транспортная накладная, сертификат, качественное удостоверение);
- систематически вести бракеражный журнал скоропортящейся продукции.
- не допускать пользование эмалированной посуды с отбитой эмалью;
- систематически обновлять разделочный инвентарь на пищеблоке.

Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным с заведующей меню – требованием, не позднее 17.00 час .предшествующего дня, указанного в меню.

7. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

7.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня- постоянно;

7.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МДОБУ №4



Д.В. Плескачевская