

Российская Федерация
Иркутская область Заларинский район
**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад «Малыш»**

Иркутская область,
Заларинский район
р.п. Залари, ул. Рабочая 1 А
ИНН 3825003689
КПП 382501001

ПРИКАЗ № 84

от «18» 05 2022г.

«С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году»

Приказываю:

1. Организовать питание детей посещающих МБДОУ детский сад «Малыш» с 12-ти часовым режимом функционирования, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить с разрешения заведующего МБДОУ детского сада «Малыш» Н.Т. Гичгельдиевой. Ответственный: кладовщик В.О. Новикова.
2. Утвердить график приема пищи в группах (Приложение № 1)
3. Медицинская сестра Е.В. Шапран, кладовщик В.О.Новикова, повар Н.С. Кучеренок ответственному за составление меню:
 - 3.1.составлять меню накануне предшествующего дня, указанного меню; 3.2.при составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - меню – требование оформлять в соответствии с технологическими картами (по наименованию блюд и по раскладке);
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания;
 - 3.3.представлять меню для утверждения заведующим накануне дня указанного в меню;
 - 3.4.возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.; 3.5.ежедневно вывешивать меню для родителей.
4. Воспитателям групп предоставлять данные о количестве детей на кухню и заведующему- не позднее 09.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ поварам: С.В. Верхотурова; А.В.Сапрыкина; Н.С. Кучеренок; Г.И. Карягина, кух.работникам: Е.В. Родина; Т.А. Цикунова.
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - решать вопросы, связанные с выдачей блюд, их приготовлением с заведующим;
 - следить за правильностью оформления и хранения проб;
 - проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).
6. Завхоз- В.О. Новикова с кух. работником- Е.В. Родина, - несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов, за прием продуктов от поставщиков;
 - несет ответственность за гашение ветеринарных свидетельств в системе Меркурий;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача должны оформляться актом, который подписывается заведующим МБДОУ;

- еженедельно предоставлять информацию об остатках продуктов, с целью соблюдения сроков реализации;
 - выдачу продуктов производить не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ОДВ;
 - ежедневно вести журнал учета температурного режима холодильников;
 - проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).
8. Поварам: С.В. Верхотурова; А.В.Сапрыкина; Н.С. Кучеренок; Г.И. Карягина строго соблюдать технологию приготовления блюд.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы. (Приложение № 2)
Утвердить организацию питьевого режима (Приложение № 3) Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение № 4)
10. Работникам пищеблока запрещено раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Перед началом работы необходимо снять все украшения с рук, для недопущения их соприкосновения с продуктами питания.
11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
 - папку с технологическими картами приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку и инструкцию по её применению;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график закладки основных продуктов;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу на 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
13. В целях профилактики гиповитаминозов проводить в МБДОУ искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой.
14. Медсестре Е.В. Шапран., производить расчет аскорбиновой кислоты в соответствии с нормой на каждого ребенка.
15. Медсестре Е.В. Шапран. проводить искусственную витаминизацию холодных напитков в соответствии с меню – требованием. Аскорбиновую кислоту вводить в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 градусов (перед реализацией). Витаминизированные блюда не подогревать.
16. Кладовщику: В.О. Новиковой и медсестре Е.В. Шапран. 1 раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка; после 10 дней ежедневно контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводить 1 раз в месяц (подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов).
17. Медсестре: Е.В. Шапран:
- вести учет использования витамина С хранить его в продуктовом складе, выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным заведующим меню.
 - ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных их в соответствующий журнал;
- 18.Медсестре: Е.В. Шапран- составить список детей с гипоаллергенной диетой, на основании справок врача ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных и в специальный журнал;
- 19.Кладовщику: В.О. Новиковой постоянно производить бракераж продуктов, поступающих в ДОУ с занесением в специальный журнал.
20. За организацию питания детей в каждой разновозрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей;
21. Помощникам воспитателей групп:

