

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Собинского района детский сад №3 «Улыбка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей

ПРИКАЗ

05.02.2021

№ 23

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ детский сад № 3 «Улыбка»**

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с Положением об организации питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях, имеющих группы дошкольного образования Собинского района утвержденного постановлением Администрации Собинского района от 26.08.2020 года № 923, приказом управления образования № 324 от 31.08.2020г

Приказываю:

1. Утвердить нормы питания детей в соответствии с приложением № 1.
2. Заключить муниципальные контракты с поставщиками на закупку продуктов питания, взяв под контроль наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных свидетельств, качественных удостоверений.
3. В целях организации питания и рационального использования продуктов использовать 10 дневное меню, утвержденное заведующим ДОУ (изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего)
4. Ежедневное составление меню требования, которое подписывается материально-ответственными лицами (кладовщиком, калькулятором, поваром), утверждается заведующим ДОУ.
5. Утвердить график питания воспитанников (Приложение № 2)
6. Обеспечить наличие на пищеблоке :
 - технологических карт приготовляемых блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график генеральной уборки пищеблока;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
7. Ежедневно, непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции в объеме нормы ребенка с 3-7 лет. Отбор суточной пробы осуществлять за счет привлечения внебюджетных средств.
8. Назначить Пегову Жанну Михайловну - калькулятора ответственным за правильностью отбора и хранения суточной пробы .
9. Для решения вопросов своевременного и качественного питания воспитанников в дошкольном учреждении создать бракеражную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:
Фачкова Татьяна Витальевна – врио заведующего

Евстифеева Светлана Владимировна – кладовщик
Темнова Елена Владимировна –повар
Ланцова Анна Владимировна – повар

10.Бракеражной Комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд, с записью в бракеражном журнале.

11.Темновой Елене Владимировне и Ланцовой Анне Владимировне –поварам готовую продукцию с пищеблока выдавать только после проведения контроля бракеражной комиссией.

12.Получение продуктов, заказ на их завоз в ДОО производит кладовщик Пегова Жанна Михайловна. – материально-ответственное лицо.

12.1. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность

веса, количество, сертифицированность и ветосвидетельствование, качественных удостоверений и ассортимент, получаемых продуктов.

12.2.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Пеговой Жанной Михайловной – кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

12.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком в лице экспедитора.

12.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 16 часов предшествующего дня, указанного в меню.

12.5. Иметь запасы: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней; бакалея, овощи не менее 7 дней.

12.6. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией управления образования администрации Собинского района.

13. Сотрудники пищеблока в своей деятельности руководствуются СанПиН. Поварам: Темновой Елене Владимировне Ланцовой Анне Владимировне , отвечающим за приготовление пищи:

- ежедневно проводить витаминизацию третьих блюд, вести журнал витаминизации;
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- ежедневно делать отметки в журнале здоровья об отсутствии на руках порезов, гнойничковых заболеваний;
- в целях организации контроля над приготовлением пищи, повара осуществляют закладку продуктов и выдачу готовой пищи в группы, только в присутствии членов (члена) бракеражной комиссии;
- работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Заведующему хозяйством Евстифеевой Светлане Владимировне обеспечить:

- наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разных видах технологического электрооборудования;
- ежемесячно до 10-ого числа каждого месяца, знакомиться с выборкой продуктов питания и средней стоимостью.

15.Воспитателям всех возрастных групп организацию питания в группах проводить в соответствии с СанПиН. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

- Фадеева Марина Игоревна , Комина Ксения Андреевна, Горохова Наталья Геннадьевна– группа раннего возраста
- Городничева Марина Юрьевна, Герасимова Елена Викторовна – младше-средняя группа;
- Киселева Екатерина Леонидовна, Капралова Мария Сергеевна – старше-подготовительная группа.

16.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего:
С приказом ознакомлены:

Т.В.Фачкова

Нормы питания

	1-3 лет	3-7 лет
Хлеб пшеничный	45	60
Хлеб ржаной	30	37,5
Мука пшеничная	18,75	21,75
Крупы, злаки, бобовые	22,5	32,3
Макаронные издлел.	7,2	9
Картофель с01.09по31.10	120	140
Картофель с31.10по31.12	128,7	150
Картофель с31.12по28.02	138,6	161,7
Картофель с29.02по01.09	150,3	175,3
Овощи, зелень	168,75	206,25
Фрукты свежие	81	85,5
Сухофрукты	6,75	8,25
Сок фруктовый(овощной)	75	90
Кондитерские изделия	9	15
Напиток кофейный	0,76	0,9
Какао порошок	0,38	0,45
Сахар	22,5	22,5
Масло сливочное	13,5	15,75
Масло растительное	6,75	8,25
Молоко, мол.кисл.прод.2.5-3.2	292,5	337,5
Творог 9 %	22,5	30
Сметана 15 %	6,75	8,25
Сыр	3,2	4,8
Яйцо куриное диет.	0,75	0,75
Мясо говядина(1 кат. на костях)	68	75
Мясо говядина(без кости)	51,7	60,5
Куры 1 категории	23	27
Рыба (филе)	37,3	43
Печень (говяжья)	18,25	22,8
Чай	0,38	0,45
Дрожжи	0,38	0,38
Крахмал(кисель)	3	3,6
Соль	2,25	3,75

График питания

Режимные моменты	Группа раннего возраста (третий год жизни).	Млад-сред возр.(3-5 лет)	Ст-подг.возр (5- 7 лет)
Завтрак	8.15-8.45	8.20 - 8.45	8.30-8.50
Второй завтрак	9.30	9.30	10.00
Обед	11.45-12.15	12.20-12.45	12.45-13.05
Полдник	16.00-16.20	16.00-16.20	16.00-16.15