

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 37 «ЖУРАВЛИК» ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

297403, Российская Федерация, Республики Крым, город Евпатория, ул. Некрасова 90А, телефон +736569 54584, +736569 54974,
элект. адрес duz37zhuravlik@mail.ru

ПРИКАЗ

от 11.01.2021г.

г. Евпатория

№ 30/01-13

Об организации питания детей
в МБДОУ «ДС №37 «ЖУРАВЛИК»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-- требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными 10 дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «ДС № 37 «Журавлик»
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру по диетическому питанию **Федунив Лесю Степановну**.
3. Утвердить график приема пищи:

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
ЯСЕЛЬНАЯ	08.10ч -08.45ч	09.20ч -09.30ч	11.30ч -12.00ч	16.00ч -16.20ч
МЛАДШИЕ	08.15ч -08.50ч	09.25ч -09.35ч	11.45ч -12.15ч	16.05ч -16.25ч
СРЕДНИЕ	08.20ч -08.50ч	09.30ч -09.40ч	12.10ч -12.40ч	16.05ч -16.25ч
СТАРШИЕ	08.25ч -08.50ч	09.35ч -09.45ч	12.15ч -12.45ч	16.10ч -16.30ч
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ	08.30ч -08.50ч	09.35ч -09.45ч	12.20ч -12.50ч	16.10ч -16.30ч

4. Ответственному лицу за организацию питания детей **Федунив Л.С.** вменить в обязанности:
 - 4.1. Разработку примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласовать его с Роспотребнадзором;
 - 4.2. Составление меню-требования накануне предшествующего дня в соответствии с 10-ти дневным меню.
 - 4.3. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - ставить подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара, принимавшего продукты из кладовой.
 - 4.4. Представление меню-требования для утверждения заведующему накануне предшествующего дня..
 - 4.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.7. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 4.9. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - 4.10. Ежемесячный подсчет выполнения норм и пищевой ценности по накопительной ведомости.
 - 4.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 4.12. Проведение своевременной замены информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
 - 5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:**
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несут ответственность кладовщик Абдулжалилова С.Э., шеф-повар Жукова И.П.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ: медсестрой (диетсестрой), дежурным администратором, шеф-поваром и поставщиком в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Абдулжалилова С.Э., материально ответственное лицо.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Абдулжалилова С.Э. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.
 - 5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
 - 5.7. Шеф-повару Жуковой И.П., поварам Войтун Н.Н., Евченко Л.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
 - 5.8. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
 - 5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-повара Жукову И.П.
- Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:**
- заведующий Калашникова Е.О.
 - диетсестра Федунив Л.С
 - медсестра Колина Е.А.
 - дежурный администратор

- 6. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, столовые приборы для снятия пробы.
- 7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 Председатель комиссии Ткаченко Т.А. – председатель ПК
 Члены комиссии: Сеитхалилова С.А. - старший воспитатель
 Стратий С.В. - воспитатель
- 7.1. Комиссии ежемесячно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

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

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
ЯСЕЛЬНАЯ	08.10ч	09.20ч	11.30ч	16.00ч
МЛАДШИЕ	08.15ч	09.25ч	11.45ч	16.05ч
СРЕДНИЕ	08.20ч	09.30ч	12.10ч	16.05ч
СТАРШИЕ	08.25ч	09.35ч	12.15ч	16.10ч
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ	08.30ч	09.35ч	12.20ч	16.10ч

9. На пищеблоке необходимо иметь:


- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - инструкцию по организации детского питания в ДОУ;
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
12. Ответственность за выполнение настоящего приказа возлагаю на медсестру по диетическому питанию, Федунив Л.С.


Заведующий МБДОУ «ДС № 37 «Журавлик»





Калашникова Е.О.


С приказом ознакомлены:


Абдулжалилова С.Э.  11.01.2021


Колина Е.А.  11.01.21


Стратий С.В.  11.01.21


Жукова И.П.  11.01.21

Евченко Л.И.  11.01.21

Федунив Л.С.  11.01.21

Сеитхалилова С.А.  11.01.2021

Ткаченко Т.А.  11.01.2021

Войтун Н.Н.  11.01.21