

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**Тамбовский детский сад № 1**

номер документа	дата составления
14	01.05.2021

**ПРИКАЗ**

**Об организации питания**

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников МДОУ Тамбовский детский сад № 1, в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, (далее – СП),

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за организацию и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, педагоги и учебно-вспомогательный персонал) по корпусу № 1 на заместителя заведующего Кременскую Светлану Гавриилловну.

2. На медицинскую сестру Кравец Наталью Николаевну возложить ответственность за:

- строгое соблюдение разработанного и утвержденного Примерного десятидневного меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца на основе утвержденного Примерного десятидневного меню с учетом возраста и состояния здоровья детей с обязательным указанием выхода блюд для разного возраста;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на текущий день с обязательным указанием выхода блюда (объема порции), энергетической ценности блюд (килокалории) и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу и в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей с обязательной отметкой в Журнале проведения витаминизации третьих блюд;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном Бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ежедневный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и ежемесячный анализ (мониторинг) выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ведение контроля санитарного состояния буфетных в групповых ячейках, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ведение контроля своевременного получения пищи на пищеблоке, правильную доставку в группу и раздача детям.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Кременская Светлана Гавриилловна, заместитель заведующего,
- Кравец Наталья Николаевна, медицинская сестра,
- Бараева Людмила Александровна, кастелянша.

4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за:

- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль своевременной закладки основных продуктов питания в котел;
- проверку выхода блюд;
- своевременное взятие суточных проб для хранения;
- своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции в соответствии с требованиями законодательства.

5. Возложить на заместителя заведующего Кременскую Светлану Гавриилловну ответственность и контроль за:

- оснащение пищеблока необходимым оборудованием в достаточном количестве и его исправную работу;
- бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования на пищеблоке;
- оснащение пищеблока в достаточном количестве посудой, инвентарем и моющими средствами;
- оснащение буфетных по групповым ячейкам в достаточном количестве посудой, инвентарем и моющими средствами;
- входной контроль транспортировки продуктов питания поставщиком (условия транспортировки, вид и маркировка тары/упаковки, сроки реализации и др.);
- контроль условий хранения продуктов питания и сроков их реализации;
- работу с поставщиками продуктов питания (оформление договоров на поставку продуктов питания, оформление заявок на продукты питания, контроль сопроводительной документации и др.);
- обеспечение правильной выдачи (по времени, по весу) продуктов, согласно меню-требованию;
- своевременное и качественное ведение документации;
- санитарное состояние складских помещений.

6. Возложить ответственность на кладовщика Рублевскую Анну Анатольевну за:

- входной контроль продуктов питания (транспортировка, вид тары/упаковки, сроки реализации и др.);
- условия хранения продуктов питания в складских помещениях и сроки их реализации;
- бесперебойную работу холодильного оборудования в складских помещениях;
- обеспечение правильной выдачи (по времени, по весу) продуктов питания, согласно меню-требованию;
- своевременное оформление заявки на продукты питания для поставщиков;
- своевременное и качественное ведение документации;
- санитарное состояние складских помещений.

7. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов, проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СП;
- совместное с заместителем заведующего по воспитательной работе, кладовщиком и медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более двух часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение своевременного, в соответствии с режимом группы, приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на младших воспитателей, помощников воспитателей за:

- обеспечение своевременного, в соответствии с режимом группы, приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- строгое соблюдение инструкции по мытью посуды.

10. Заместителю заведующего Кременской Светлане Гавриловне довести настоящий приказ до сведения всех работников детского сада под роспись.

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

заведующий  
должность

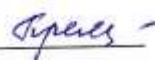
  
личная подпись

В.В. Степовская  
расшифровка подписи

С приказом работник ознакомлен:

01.03.2021

зам. заведующего



С.Г. Кременская