



Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида № 166 г. Сочи

ПРИКАЗ

от 27.08.2021г.

№92/10

«Об организации питания воспитанников МДОБУ»

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,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников МДОБУ с 10,5 часовым режимом функционирования, в соответствии с меню.

2. Утвердить график приема пищи в группах (приложение № 1).

3. **Воспитателю Ханжиной Т.А., 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;

3.6. Предоставлять данные о количестве детей на кухню и заведующему не позднее 09.00.

4. **Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МДОБУ поварам Протасюк А.Л. и Тюлиной Л.В.:**

4.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

4.3. Решать вопросы, связанные с выдачей блюд, их приготовлением с заведующим;

4.4. Проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5. **Кладовщику Гукасовой А.В.:**

5.1. Следить за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, за прием продуктов от поставщиков;

5.2. своевременно гасить ветеринарные свидетельства в системе Меркурий;

5.3. оформлять акты на возврат некачественных продуктов, или на их недостачу. Ставить об этом в известность заведующего МДОБУ;

5.4. Ежедневно предоставлять информацию об остатках продуктов, с целью соблюдения сроков реализации;

5.5. Выдачу продуктов производить не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню;

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером филиала № 3 МКУ ЦБ УОН г. Сочи;

5.7. Ежедневно вести журнал учета температурного режима холодильников;

5.8. Проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные с применением моющих и дезинфицирующих средств).

5.9. Постоянно производить бракераж продуктов, поступающих в МДОБУ с занесением данных в «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов».

5.10. 1 раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка;

5.11. 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).

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение № 2).

7. Утвердить организацию питьевого режима (приложение № 3).

8. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 4).

9. Повару Протасюк А.Л.:

9.1. Следить за наличием документов на пищеблоке:

- 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;
- суточную пробу на 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9.2. В целях профилактики гиповитаминозов проводить искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой 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.

9.3. Производить расчет аскорбиновой кислоты в соответствии с нормой на каждого ребенка.

9.4. Вести учет использования витамина С, хранить его в продуктовом складе, выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным заведующим меню.

9.5. Ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных и в соответствующий журнал;

9.6. Ежедневно вести бракераж готовой продукции с занесением данных в соответствующий журнал;

9.7. ежедневно проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний с занесением данных в соответствующий журнал.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

11. Помощникам воспитателей групп:

- получать пищу на пищеблоке в соответствии с графиком выдачи готовых блюд в спецодежде, в соответствующую посуду;

- накрывать на столы в соответствии с нормой, в соответствующую санитарным требованиям посуду;
- проводить генеральные уборки (ежедневные – текущие и ежемесячные) с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12. Воспитателям всех возрастных групп следить:

- за соблюдением детьми культуры поведения за столом;
- этикетом накрывания на стол;
- работой дежурных детей по группе.

13. Заведующему хозяйством Глоба В.Т.:

- обеспечивать своевременное наличие моющих и дезинфицирующих средств в МДОБУ;
- своевременно проводить дератизационные и дезинфекционные мероприятия;
- обеспечивать качественную работу холодильного и технологического оборудования, при необходимости подавать заявку на ремонт оборудования;
- своевременно пополнять и заменять вышедшую из строя кухонную и столовую посуду, а также деревянный инвентарь.

14. Контроль за выполнением данного приказа, оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ №166



Л.В.Чеснокова



**График выдачи готовых блюд с пищеблока группы (зимний период)
МДОБУ № 166 на 2021-2022 учебный год:**

Возрастная категория	№ группы	Завтрак	Обед	Полдник
Ясельная группа	3	08.30	11.30	15.30
Младшая группа	2,12	08.30	11.45	15.30
Средняя группа	5, 8, 11	08.30	12.00	15.25
Старшая группа	9, 10	08.30	12.20	15.25
Подготовительная группа	4, 13	08.30	12.30	15.25
Коррекционная группа	6/6-1 7/7-1	08.30	12.25	15.25

**График выдачи готовых блюд с пищеблока группы (летний период)
МДОБУ № 166 на 2022 год:**

Возрастная категория	№ группы	Завтрак	Обед	Полдник
Ясельная группа	3	08.30	11.40	15.35
Младшая группа	2,12	08.30	11.50	15.35
Средняя группа	5, 8, 11	08.30	12.10	15.30
Старшая группа	9, 10	08.30	12.35	15.30
Коррекционная группа	6/6-1 7/7-1	08.30	12.30	15.30

Организация питьевого режима

Питьевой режим в МДОБУ проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.4.5.

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

1. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в МДОБУ.
2. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 градусов.
3. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.
 - Кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - Смену воды в емкости для раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
 - Перед сменой кипяченой воды, емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
 - Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.
4. Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды для кипячения, выдача на группы контролируется ежедневно шеф-поваром и медсестрой.

ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ И ЗАМЕНЫ КИПЯЧЕННОЙ ВОДЫ:

Возрастная категория	Время смены воды			
Ясельная группа	07.20 воспитатель	10.00 помощник воспитателя	13.00 помощник воспитателя	16.00 помощник воспитателя
Младшая группа	07.20 воспитатель	10.00 помощник воспитателя	13.00 помощник воспитателя	16.00 помощник воспитателя
Средняя группа	07.20 воспитатель	10.05 помощник воспитателя	13.05 помощник воспитателя	16.05 помощник воспитателя
Старшая группа	07.20 воспитатель	10.10 помощник воспитателя	13.10 помощник воспитателя	16.10 помощник воспитателя
Подготовительная группа	07.20 воспитатель	10.15 помощник воспитателя	13.15 помощник воспитателя	16.15 помощник воспитателя

Коррекционная группа	07.20 воспитатель	10.25 помощник воспитателя	13.20 помощник воспитателя	16.20 помощник воспитателя
-------------------------	-----------------------------	---	---	---

График закладки основных продуктов

Время	Наименование продуктов
06.15	Закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)
07.50	Закладка сахара, масла на завтрак
09.00	Закладка мяса (рыбы, птицы) на обед; Закладка круп и овощей (кроме мяса, сметаны, сахара)
10.00	Закладка теста на полдник
10.50	Закладка масла, сахара, сметаны на обед
13.00	Закладка основных продуктов на полдник

В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы (один раз в неделю).

- Понедельник – заведующий Чеснокова Л.В.
- Вторник – Председатель ПК Безгинова Н.Г.
- Среда – старший воспитатель Подбельская К.К.
- Четверг – воспитатель Ханжина Т.А.
- Пятница – заведующий хозяйством Глоба В.Т.