

**МКУ «Отдел образования Администрации Архаринского муниципального округа»
Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 3 «Дюймовочка»**

ПРИКАЗ

10.01.2023

№ 21

п. Архара

Об организации питания детей

В связи с требованием Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в МДОАУ «Детский сад № 3 «Дюймовочка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023 году (4-х разовое питание в МДОАУ «Детский сад № 3 «Дюймовочка» в соответствии с Примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10,5 - часовым пребыванием детей из расчета поступления продуктов питания согласно заключенным договорам с поставщиками.

1.1. Утвердить 10 дневное меню на 2023 год (приложение № 1).

2. Возложить ответственность за организацию питания детей в детском саду на Кашталянову Наталью Владимировну медсестру, Артемову Ирину Алексеевну завхоза:

3..Вносить изменения в меню разрешается только по согласованию с заведующим детского сада;

4. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденному графику приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.15 - 8.40

- второй завтрак 10.00-10.15

- обед 11.15. - 12.40

- полдник 15.15. - 15.25

5. Кашталяновой Н.В. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу, отдельно рассчитывать закладку продуктов на детей с пищевой аллергией;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;

5.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании, указывать в конце меню-требовании количество принятых позиций, ставить подписи повара, завхоза, медицинской сестры, Срок: постоянно.

5.3. Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов. Срок постоянно.

5.4. Анализировать выполнение натуральных норм питания с заполнением ведомости контроля за рационом питания. Срок ежедневно.

5.5. Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

5.6. Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии.

5.7. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. (Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1,5 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию), обеспечить её сохранение в темном прохладном месте, в закрытой таре, под замком, при строгом соблюдении срока годности. Срок: постоянно

6. Завхозу Артемовой И.А контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

6.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

6.2. Вести журнал учета температуры и влажности на складе.

6.3. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.00 – продукты для завтрака
- 6.30 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 –10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 9.30 – масло во второе блюдо;
- 10.30 - сахар в третье блюдо;
- 12.00 – тесто для выпечки;
- 13.00 – продукты для полдника;

7.1. Черемных А.Ю., повару производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2...+6 °С. Срок: постоянно.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте;

9.1. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены, спец.одежду (халаты, фартуки, платки, колпаки) менять при загрязнении.

9.2. Расписываться всем работникам пищеблока лично в «Гигиеническом журнале работников». Срок: постоянно.

10. Путилину Д.Ю. кухонного работника, назначить ответственным за питьевой режим. Срок постоянно

10.1. Путилиной Д.Ю. вносить соответствующую запись в журнале установленной формы.

11. Помощникам воспитателей:

11.1. Обеспечивать детей питьевой водой по индивидуальной потребности. Сохранять в хорошо вымытой посуде и менять через три часа.

12.2. Доставлять еду в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, платок, фартук, перчатки). Обувь должна быть безопасной, закрытой. Срок: постоянно.

12.3. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей,

12.4. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей. Срок: до особого распоряжения;

12.5. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, Срок: постоянно.

13. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой возрастной группы.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ
«Детский сад № 3 «Дюймовочка»

 Е.П. Ерошкина

