

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №11 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

10.01.2022

№ 3 О/Д

г. Кореновск

**Об организации питания детей в МДАНОУ д/с №11
МО Кореновский район**

В целях обеспечения сбалансированного питания, улучшения качества питания воспитанников, во избежание инфекции на пищеблоке, следует вести строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима при транспортировке продуктов питания, хранения, приготовления из них пищи, что является основным условием правильной организации питания детей в детском саду, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовывать питание воспитанников в соответствии с 10-ти дневным перспективным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы образовательного учреждения с 10 часовым режимом пребывания; для детей от 3 до 7 лет с 12 часовым режимом пребывания. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Утвердить Положение об организации питания в МДАНОУ детский сад №11 МО Кореновский район (приложение № 1).

3. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2022 год (приложение № 2).

4. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Петрову О.В. в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиН.

4.1. Старшей медицинской сестре Петровой О.В. ежедневно, постоянно:

- Осуществлять ежедневный контроль за организацией питания.
- На основании перспективного меню составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и с разным режимом пребывания и накануне представлять заведующему на утверждение.
- Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов

- Организовывать полноценное и разнообразное меню, иметь технологические карты приготовления блюд.
 - Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы заведующим или старшей медицинской сестрой, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд.
 - Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню раскладке.
 - При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции и сохранять в течение 48 часов в специально отведённом месте.
 - На период отсутствия старшей медицинской сестры за снятие вкусовых качеств готовой пищи, забор и хранение суточной пробы назначить завхоза Петрову Е.С.
 - Осуществлять контроль за доброкачественностью продуктов, поступающих на пищеблок с отметкой в журнале бракеража сырой продукции.
 - Не допускать к приёму в детский сад продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
 - Осуществлять контроль за соблюдением условий хранения продуктов, сроков реализации.
 - Вести учёт температурного режима холодильных камер с отметкой в соответствующем журнале.
 - Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и мест хранения продуктов питания.
 - Ежедневно следить за кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, вести соответствующую документацию.
 - Информировать родителей об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.
 - Ежедневно использовать в меню овощи и фрукты, организовывать второй завтрак в виде соков и фруктов.
 - Проводить С-витаминизацию 3-го блюда в соответствии с инструкцией проведения С-витаминизации питания.
 - Осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима.
- 5. Работникам пищеблока (поварам) ежедневно, постоянно:**
- Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требование

- В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Петровой О.В. или членов бракеражной комиссии по утверждённому руководителем графику.
- Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.
- Соблюдать технологию приготовления пищи и правила термической обработки блюд, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока.
- Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов.
- Соблюдать требования к уборке пищеблока.
- Не использовать в питании детей продукты и блюда, запрещённые санитарными правилами, продукты с истёкшим сроком годности и продукты с признаками порчи.
- Исключить факты недовложения продуктов.
- При раздаче пищи на группы строго соблюдать нормы выдачи на одного ребёнка, согласно выхода готовой продукции по меню-требованию.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых у поставщиков продуктов несёт ответственность завхоз Ягода О.С.

- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МДАНОУ детского сада №11 и поставщика.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании
- Соблюдать санитарный порядок в кладовых и местах хранения продуктов
- Исключить завоз недоброкачественной продукции и продуктов без сопроводительных документов
- Строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов.

8. Ежеквартально заведующему совместно с комиссией по питанию производить снятие остатков продуктов в кладовой.

9. Заведующему хозяйством Ягода О.С. ежедневно, постоянно:

- Обеспечить исправную работу технологического оборудования
- Своевременно производить замену пришедшего в негодность инвентаря и оборудования

10. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей: ежедневно, постоянно

- Приём пищи согласно режиму дня группы
- Выдача готовой продукции согласно норм
- Привитие культурно-гигиенических навыков
- Соблюдение питьевого режима
- Информирование родителей по вопросам питания детей
- Вывешивание ежедневного меню в уголки для родителей.

11. Контроль исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДАНУ д/с №11
МО Кореновский район

С.А. Максименко

