

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «РОМАШКА» СЕЛА КАМЕНОЛОМНЯ
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296528, Республика Крым, Сакский район, с. Каменоломня, ул. Ленина, д.15
ОГРН 1159102009021, ОКПО 00793041, ИНН/КПП 9107005431/910701001,
Тел.: +79656374428, e-mail: svetlana_fedash@mail.ru

ПРИКАЗ

От 15 января 2021 г.

№ 33

Об организации рационального
сбалансированного питания детей в
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 2.4.3648-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также обеспечения сбалансированным рациональным питанием детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) с 10,5 часовым режимом работы и 4-х разовым питанием, согласно правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию рационального сбалансированного питания на заведующего хозяйством Алёшину Ольгу Николаевну:
 - 2.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню раскладки учитывать следующие требования.
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подписи, повар, заведующего хозяйством, заведующего учреждением;
 - составление акта замены блюда при отсутствии каких-либо продуктов на складе.
 - 2.3. За снятие пробы и запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
 - 2.4. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи (анализ питания).
 - 2.5. Ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий на повара Аблямитову Эльвиру Иسمетовну:

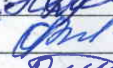
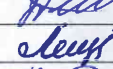
- 3.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному Примерному-перспективному 10-ти дневному меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет).
- 3.2. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
- 3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления продуктов.
- 3.4. Своевременно получать необходимые по меню-раскладке продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования из при малейших признаках порчи.
- 3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов в установленном порядке и хранить 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 градусов.
- 3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.7. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения горячей плите (не более 2-х часов).
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.9. За хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
4. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент получаемых продуктов на заведующего хозяйством Алёшину Ольгу Николаевну:
 - 4.1. Бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащения инвентарем, посудой и моющими средствами.
 - 4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
 - 4.3. Работу с поставщиками продуктов.
 - 4.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МБДОУ и поставщика в лице экспедитора или водителя.
 - 4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками) с оформлением в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
 - 4.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания со специалистом по закупкам.
5. Работникам пищеблока повару Аблямитовой Эльвире Иسمетовне, кухонному рабочему Якубовой Алиме Акимовне:
 - 5.1. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 5.2. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.
 - 5.3. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 5.4. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка должностной инструкции, инструкций по охране труда, ТБ, инструкций по работе с оборудованием.
 - 5.5. Соблюдать правила личной гигиены с отметкой в журнале здоровья.
 - 5.6. Запрещается носить украшения, раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого места.
6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и ТБ, должностные инструкции;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики.
7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации в специальной одежде.
8. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей Абдураимову Л. Ф., Денишаеву К. Г., Бондаренко О. В., Общую Н. А.:
- 8.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием выхода готовых блюд.
 - 8.2. Обеспечение приема пищи детьми (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 8.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи (личная гигиена детей, условия мытья для мытья рук).
 - 8.4. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (культура приема пищи, наличие остатков).
9. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на помощников воспитателя Лещенко Н. Г., Якубову А. А., Османову З. Р.:
- 9.1. Объемы и температура блюд.
 - 9.2. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (сервировка столов).
 - 9.3. Организацию питьевого режима в группах, доступность питьевой воды.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С. Ф. Федаш

С приказом ознакомлены:

ФИО работника	Подпись	Дата ознакомления
Алёшина О. Н.		15.01.2021
Аблямитова Э. И.		15.01.2021
Абдураимова Л. Ф.		15.01.2021
Бондаренко О. В.		15.01.2021
Денишаева К. Г.		15.01.2021
Лещенко Н. Г.		15.01.2021
Общая Н. А.		15.01.2021
Османова З. Р.		15.01.2021
Якубова А. А.,		15.01.2021

