

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Светлячок» общеразвивающего вида  
п. Чернянка Белгородской области»

**Приказ по основной деятельности**

от 01 сентября 2021 года

№ 53

**«Об организации питания в ДОУ»**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2021-2022 учебном году **п р и к а з ы в а ю:**

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Сбитневу Е.В.  
Срок выполнения: постоянно.
2. Организовать 4-разовое питание в учреждении 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, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Утвердить Перспективное меню на 2021-2022 учебный год для воспитанников ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования (на 1 ребенка в возрасте 1-3 года и 4-7 лет).
4. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока. (Приложение №1)
5. Возложить ответственность на старшую медсестру Сбитневу Е.В. за:
  - 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет на основе Перспективного меню на 2021-2022 учебный год с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
  - 5.2. Ежедневное вывешивание меню в уголках для родителей;
  - 5.3. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
  - 5.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 5.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 5.6. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 5.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5.10. еженедельный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.11. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Срок выполнения: постоянно.

6. Возложить ответственность на заместителя заведующей по ХЧ Донскую А.Н. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на повара Муравцеву Т.И. за:

7.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.2. совместное с заместителем заведующей по ХЧ и старшей медсестрой составление меню;

7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7.5. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Возложить ответственность на младших воспитателей за

9.1. получение с пищеблока готовой пищи в закрытой посуде с соответствующей маркировкой и ее раздачу детям согласно нормам,

9.2. сервировку стола согласно нормам этикета, привлекая детей старшей и подготовительной групп.

9.3. проведение обработки посуды согласно требованиям СанПиН.

9.4. Проведение уборки служебных помещений закрепленных за ними, соблюдая санитарно-гигиенический режим и технику безопасности;

8.5. состоянием посуды и инвентаря.

9. Утвердить:

- график генеральных уборок помещений ДОУ.
- график выдачи готовой продукции
- график выдачи и приема белья по группам

10. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания МБДОУ на 2021-2022 учебный год.

11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



*Г.Скуратова* Г.Скуратова

С приказом ознакомлены:

Алейникова И.И. *И.И. Алейникова*

Алехина Н.С. *Н.С. Алехина*

Родионова А.Н. *А.Н. Родионова*

Ерошева О.В. *О.В. Ерошева*

Калашникова Е.Н. *Е.Н. Калашникова*

Медведева В.С. *В.С. Медведева*

Тимофеева Ю.А. *Ю.А. Тимофеева*

Сазонова Е.В. *Е.В. Сазонова*

Шоричева Н.А. *Н.А. Шоричева*

Чанова Т.С. *Т.С. Чанова*

Донская А.Н. *А.Н. Донская*

Дурнева Ж.В. *Ж.В. Дурнева*

Зиновьева Т.В. *Т.В. Зиновьева*

Галыбина Ю.А. *Ю.А. Галыбина*

Локтев А.П. *А.П. Локтев*

Лукьянова О.А. *О.А. Лукьянова*

Петрова Л.М. *Л.М. Петрова*

Богатырева С.И. *С.И. Богатырева*

Лиховцова Т.И. *Т.И. Лиховцова*

Мишустина Е.С. *Е.С. Мишустина*

Гладкая Н.В. *Н.В. Гладкая*

Бодрова Л.М. *Л.М. Бодрова*

Сбитнева Е.В. *Е.В. Сбитнева*

Сазонов А.Г. *А.Г. Сазонов*

Муравцева Т.И. *Т.И. Муравцева*

Бондаренко В.П. *В.П. Бондаренко*

Захарова И.Э. *И.Э. Захарова*

Канищева Н.В. *Н.В. Канищева*

Михалева Ю.С. *Ю.С. Михалева*

Проскурина Н.В. *Н.В. Проскурина*

Крамаренко Р.А. *Р.А. Крамаренко*