Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4 «Ладушки» с. Манычское

356701, ул.Октябрьская, 52 село Манычское Апанасенковский район
Ставропольский край

Приказ

От : 02 сентября 2020 г. № 115

«Об организации питания детей »

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в соответствии с требованиями СанПиН ,а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020- 2021 уч. году.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10 часовым функционированием»,

1.1. Использовать в работе разработанные технологические карты

1.2. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и полдник , в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по табелю посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00. Отв. мед. сестра , зав.ДОУ

1.3. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню

Отв. Завхоз

1.4.В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Отв. завхоз , мед. сестра, повара

1.5.Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Отв. мед. сестра, повара

1.6. Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм.

Отв. завхоз., мед. сестра ,заведующий

2.Ответственность за организацию питания возложить на завхоза.

2.1.Ответственный за организацию питания осуществляет:

-Разработку и корректировку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;
-составление меню-требования на два возраста детей(1,5-3г.;3-7 лет) . установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблице
-замену продуктов при отсутствии основных продуктов;
-использование в работе разработанных технологических карт ;
-**При составлении меню заказа учитывает следующие требования:**
- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров принимающих продукты из кладовой и заведующего.
-представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
-возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00

3.Медсестре ДОУ осуществлять :

-контроль за правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
-соблюдение нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.
-систематический учет бракеража готовой продукции и другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.
-контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком
-контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов; снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оцен
-ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
-ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи.
-ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
-контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке.
-осуществление руководства работой комиссии по контролю за организацией питания;

4.**Завхозу**

- Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре , соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;
-Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии мед. работника, заведующей или членов комиссии по контролю за питанием детей- постоянно;

-Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 15.00-до 16-00 каждого дня - постоянно;
-Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах- постоянно;
-Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню
-Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм.
-Проводить систематический учет бракеража сырой продукции, вести накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм , другие документы в соответствии с номенклатурой дел .
-Следить за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащением кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5.Поварам :

-Строго производить закладку продуктов, согласно меню- требованию и выданным продуктам кладовщиком ;
-Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол
-Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке ;
-Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой ;
-Выполнять технологию приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
-Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов
-Хранить, маркировать, обрабатывать и правильно использовать по назначению инвентарь и посуду на пищеблоке;

6. Возложить ответственность на сотрудников групп за:

-обеспечение приема пищи детьми;
-строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня-постоянно;
-соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
-формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
-жедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
-организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7.Питание сотрудников в детском саду не проводится.

8.Об утверждении графика приёма пищи.

Утвердить следующий график приёма пищи :

	1-млад.	Вторая младшая	Разновоз. группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	8.00	8.20	8.25	8.30	8.30
Второй	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00

завтрак					
Обед	11.45	12.30	12.30	12.40	12.45
Полдник	15.15	15.25	15.25	15.25	15.25

9. С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2020-2021гг

Утвердить сотрудников осуществляющих проверку закладки продуктов

дни	**ответственный**
Понедельник	Медсестра
Вторник	Член комиссии по питанию
Среда	Медсестра
Четверг	Медсестра
Пятница	Медсестра

10 Утвердить алгоритм контроля по организации контроля за питанием в ДОУ

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	**Соблюдение натуральных норм питания**	мед.сестра	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		Завхоз	1 раз в 10 дней	Меню-требование	Анализ
		Мед.сестра	1 раз 20 дней, 1 раз в месяц	Меню-требование	Анализ
2.	**Качество приготовления пищи**	Мед.сестра Заведующий Комиссия по питанию Специалисты «Роспотребнадзора»	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы Акт проверки	Методика органолептической оценки пищи Блюда на анализ

3.	**Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов**	Мед.сестра питанию Завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Заведующий	Ежедневно	Акт	Анализ документации
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц	Акт	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
4.	**Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках**	мед.сестра Завхоз к	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
5.	**Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов**	мед.сестра	При поступлении продуктов	Акт 1 раз в месяц	Наблюдение
		Заведующий			
		Завхоз			
		Комиссия по питанию	1 раз в три месяца	Отчет	Наблюдение, работа комиссии
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Анализ докуметации
6.	**Закладка блюд**	мед.сестра	Ежедневно	Акт-проверки 1 раз в месяц	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	При отсутствии м/раб., нарушениях, по графику		
		Комиссия по питанию	Ежедневно, по графику		
7.	**Маркировка посуды, оборудования**	мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц, при нарушениях	Оперативный контроль	
		Завхоз	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведУющей
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Оперативный контроль, Акт проверки	Наблюдение
8.	**Норма выхода блюд (вес, объем)**	мед.сестра	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд

		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующая	Ежедневно	Составление акта проверки	
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц, при поступлении жалоб, просьб	Акт проверки	
9.	**Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.**	мед.сестра	Ежедневно 1 раз в три месяца	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	По плану производственного контроля	Оперативка	Наблюдение, анализ документации
			По плану производственного контроля, При подготовке к новому уч. году	Оперативка	Анализ документации наблюдение
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц	Акт проверки	Наблюдение
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
10.	**Калорийность пищевого рациона**	мед.сестра	Ежедневно 1 раз в месяц	Технол. карта Журнал «Калорийность»	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	Ежедневно	Технолог. карта	Анализ
			1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акт проверки	Контрольное блюдо на химический анализ
11.	**Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками**	мед.сестра п	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр , запись в журналах
			1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров», санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания		

12.	**Соблюдение графика режима питания**	мед.сестра Заведующий Комиссия по питанию	Ежедневно	Акт- проверки, 1 раз в 10 дней	Оперативный контроль
13.	**Программа производственного контроля**	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14.	**Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад**	мед.сестра Заведующий Завхоз	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Комиссия по питанию	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания		
15.	**Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания**	Заведующий	Постоянно		Анализ суммы, стоимости питания за квартал. Учет детодней.
16.	**Нормативно-правовая база по организации питания**	Заведующий мед.сестра Комиссия по питанию Специалисты «Роспотребнадзора»	Постоянно	Законодательн. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
17.	**Использование дезинфекционных средств**	мед.сестра	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		Заведующий	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану. При случаях заболевания		
18.	**Исполнение предписаний, замечаний, нарушений**	Заведующий мед.сестра	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Анализ выполненных работ
19.	**Технология мытья посуды**	мед.сестра Заведующий	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос

	выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	ведомость	показателей
21.	**Заявка продуктов питания**	мед.сестра Завхоз	Ежедневно	Фактура	Анализ фактур
22.	**Организация питания в учебно-воспитательном процессе**	Заведующая Методист	По плану	календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ
№ 4 «Ладушки» Р.П. Клыкова