

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«РЯБИНУШКА»**

**ПРИКАЗ**

От 30.07.2021 года

№ 153 -О

**Об организации питания детей  
в МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»  
в 2021-2022 учебном году**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с учетом санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Положением об организации питания воспитанников МАДОУ ДСКВ «Рябинушка», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в новом 2021-2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей».

2. Изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения заведующего МАДОУ ДСКВ «Рябинушка».

3. Возложить ответственность за организацию питания на Абдулгамидову Багаят Рамазановну, Лобову Наталью Викторовну, медицинских сестер БУ «Покачевская городская больница».

4. Утвердить график выдачи пищи (приложение 1).

5. Лобовой Наталье Викторовне, Абдулгамидовой Багаят Рамазановне, медицинским сестрам БУ «Покачевская городская больница», ответственными лицами за организацию питания воспитанников:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого воспитанника в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

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

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– в конце меню-требования ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф - повару, поварам, кладовщику:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность Сакадеева Наталья Николаевна, кладовщик.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье, или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит Сакадеева Наталья Николаевна, кладовщик.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись повара.

6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке.

6.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим МАДОУ ДСКВ «Рябинушка» графику.

6.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С на Бондарь Оксану Анатольевну, шеф-повара.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель комиссии:

- Паймухина Нина Александровна, заведующий.

Члены комиссии:

- Абдулгамидова Багаят Рамазановна, медицинская сестра БУ «ЛГБ»;

- Бондарь Оксана Анатольевна, шеф-повар;

- Соколова Галина Яковлевна, старший воспитатель.

7.2. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи.

7.3. Ежеквартально предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

8. Утвердить десятидневное меню (летне-осенний и зимне-весенний периоды).

9. Утвердить замену блюд к десятидневному меню, составленному из расчета норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии в день для воспитанников, нуждающихся в диетическом питании.

10. Воспитателям и младшим воспитателям:

10.1. Обеспечить ежедневный прием и организацию питания в группах общеразвивающей и компенсирующей направленности.

10.2. Строго соблюдать сервировку стола и культурно-гигиенические условия при организации питания воспитанников.

10.3. Бракеражной комиссии обеспечить контроль за организацией питания с учетом программы.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего  
МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»,  
заместитель заведующего по УМР

Р.З. Гюльметова

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ О.А. Бондарь

\_\_\_\_\_ Б.Р. Абдулгамидова

\_\_\_\_\_ Н.В. Лобова

\_\_\_\_\_ Н.Н. Сакадеева

\_\_\_\_\_ Г.Я. Соколова