

Тел. факс : (8-84348) 3-61-46.

Номер документа	Дата составления
27	01.09.2021

ПРИКАЗ
(распоряжение)
**Об организации питания в МБДОУ «Волчинский
детский сад «Колосок на 2021-2022 учебный год**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановления исполнительного комитета Новошешминского муниципального района Республики Татарстан №414 от 11.10.2021г. «Об утверждении нормативов финансирования деятельности образовательных организаций реализующих программы дошкольного образования Новошешминского муниципального района, с целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1)
 - 08.30. -08.50 - завтрак
 - 10.30-10.45 – второй завтрак
 - 12.05-12.30 – обед
 - 15.10-15.25 - полдник
4. Назначить Минаеву М.И., заведующую ДОУ за:
 - 4.1. Разработку циклического 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
 - 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;
 - 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 3 до 7 лет предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
 - 4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
 - 4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов

4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.

4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДООУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.

4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДООУ с последующей передачей в МКУ «ЦОКиБУ»НМР;

5. Возложить ответственность на повара Сухорукову Л.А. за:

5.1. Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуса и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на заведующую ДООУ. за:

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

7. Возложить ответственность на воспитателя Зубатову И.А за:

7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима;

8. Возложить ответственность на младшего воспитателя Репину Ю.А за:

8.1. Строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи, уборки в группе, мытье посуды.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Заведующая
(должность)


(личная подпись)

М.И. Минаева
(расшифровка подписи)

С приказом (распоряжением) работник ознакомлен

“ 01 ” сентября 20 21 г



Сухорукова Л.А.
(расшифровка подписи)

Зубатова И.А.
(расшифровка подписи)

Репина Ю.А.
(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДЕНО

Приказом от «01» сентября 2021г. №27

Заведующий МБДОУ «Волчинский
детский сад «Колосок»

Новошешминского района РТ.

М.И. Минаева / М.И. Минаева

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

	Разновозрастная группа с 3-7 лет
ЗАВТРАК	08:30
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	10:30
ОБЕД	12:05
ПОЛДНИК	15:10