## МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ПРИМОРСКО-АХТАРСКИЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ г.ПРИМОРСКО-АХТАРСК

## МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД№ 18 «СОЛНЫШКО»

## ПРИКА3

« 11 » января 2021 г.

№ 6-ОД

## Об организации питания детей на 2021 год.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню на 2021год, выполнением новых норм питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказываю:

- 1.Возложить ответственность за организацию питания в дошкольном учреждении на 2020 год на медицинскую сестру по диетическому питанию Минину Н.Ю.
- 2.Организовать питание детей в учреждении в соответствии с новым Основным (организованным) меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ №18 с 10,5 часовым режимом пребывания
- 2.1.Пролонгировать на 2021год Положение об организации питания детей в МБДОУ.
- 2.2.Запрещается производить замену в меню, в случае форс-мажора вносить изменения разрешается только на основании докладной ответственного лица и приказа заведующего.
- 2.3.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 2.4.Учитывать следующие требования, при составлении менютребования:
- определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- -в конце меню ставить подписи ответственных лиц диетсестры или ответственного лица, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой.
- 2.5. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.6. Возраст и добор продуктов (в случае уменьшения или прибавления детей) в меню оформлять не позднее 9 часов 45 минут (акт возврата дополнение продуктов питания).

- 3.В целях организации контроля за приготовлением пищи Бракеражной комиссии присутствовать при закладке основных продуктов в котлы (на завтрак, обед, полдник, ужин)
  - понедельник- председатель ПК Костюк Т.В.;
  - вторник совет по питанию Киви Н.В.;
  - среда заместитель зав по УВР Падалка Н.Н.;
  - четверг старший воспитатель Шевчук А.С.;
  - пятница специалист по закупкам Шелудько Е.П.
- 3.1.Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который храниться на пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на Минину Н.Ю.
- 4.Повару Малютиной Н.В. работать по утвержденному меню, строго соблюдать технологию приготовлению блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 6.00 тесто для выпечки;
- 7.30 мясо для 1, 2 блюда;
- 7.30 птица для 1 блюда;
- 9.30 продукты для 1 блюда (овощи, крупы);
- 10.00 продукты для 2 блюда (гарнир);
- 11.30 продукты для полдника;
- 16.00 продукты для ужина.
- 4.1.Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно графика
  - 4.2. Контролировать наличие на пищеблоке:
- -инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные
- -инструкции, инструкции по соблюдению санитарнопротивоэпидемиологического режима;
- -график обеззараживания воздуха облучателем-рециркулятором;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 5.Кладовщику Попруженко В.В. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания в соответствии с накопительной ведомостью.
- 5.1.Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
- 5.2.При обнаружении некачественных продуктов или их недостачи оформлять акт в присутствии членов Бракеражной комиссии.
  - 6.Работникам пищеблока:
- переодеваться в строго отведенном месте, не соединять спецодежду грязную с чистой и с личными вещами.
- 6.1. Категорически запрещается посещение общественных мест (коридор, туалетная комната, улица) в белых рабочих халатах и хранение личных вещей на рабочем месте (холодный и горячий цех).
  - 7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
  - завтрак -
- 8.10-8.20
- второй завтрак -
- 10.30

- обед - 11.20-12.35 - полдник - 15.10-15.15

- 8.Персоналную ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатель и младший воспитатель.
- 9.Выполнение настоящего приказа возложить на ответственное лицо за организацию питания в учреждении на медицинскую сестру по диетическому питанию Минину Н.Ю..

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №18

И.А. Маранина

Копия приказа находятся у ответственных лиц: на пищеблоке, в кладовой.

С приказом ознакомлены все сотрудники.