

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 19 «Солнышко» муниципального образования
городской округ Ялта Республики Крым
(МБДОУ № 19)**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021г.

№ 33

**О назначении ответственных по контролю
за организацией питания детей в МБДОУ № 19**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ № 19 и выполнения требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по циклическому сезонному меню, утвержденному заведующим.

Утвердить:

- 2.1. График закладки продуктов на пищеблоке (*Приложение*):
8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
9.00 – мясо, куры в 1 блюдо;
9.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
13.00 – продукты для полдника.
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Никитенко Н.М. за:
 - 3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 5 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
 - 3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно циклического меню.
 - 3.5. Подсчет калорийности и ведение ведомости по контролю за рациональным питанием;
 - 3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
 - 3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в гигиеническом журнале.

- 3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
4. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов.

5. Возложить ответственность на поваров Ганиеву Г.С. и Плачендовскую Е.В.:
 - 5.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
 - 5.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
 - 5.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
 - 5.6. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.

6. Возложить ответственность на кладовщика Ерёмину Т.П.: за соблюдение требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
 - 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
 - 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному меню.
 - 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
 - 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
 - 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Копытову О.В. и медицинскую сестру Никитенко Н.М.
- 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 7.5. Организация питьевого режима.
- 7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.
8. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 19



С.А. Ключина

Приложение

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ № 19



Ключкина С.А.

График закладки продуктов на пищевом блоке:

- 8.00** – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9.00** – мясо, курица в 1 блюдо;
- 9.30** – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.15** – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00** – продукты для полдника;