

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗУБОВО-ПОЛЯНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 7 «ЧЕРЕМУШКИ» КОМБИНИРОВАННОГО
ВИДА»

431110, Российская Федерация, Республика Мордовия,
Зубово-Полянский район, п. Зубова Поляна
ул. Новикова - Прибоя, д 90 б

Телефон: 8 (3458)2-52-02
Электронная почта:
cheremushki_2021ds@e-mordovia.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 года

№ 43

Об организации питания детей
МБДОУ «Зубово – Полянский детский сад № 7
«Черемушки» комбинированного вида»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ возложить на заведующего.
2. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН и примерным циклическим 10 – дневным меню, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах.
 - 2.1. При составлении меню-требования учитывать:
 - утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
 - объем порций для этих групп;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка или вместо неиспользуемых в этот день продуктов.
 - 2.2. Меню в день составления обязательно подписывается заведующим хозяйством, ответственным за выдачу продуктов, поваром, принимающим продукты из кладовой, и утверждается заведующим МБДОУ.
 - 2.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН.
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Волкову Г. В. за:
 - 3.1. разработку примерного десятидневного меню с учетом сезонности, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с заведующим МБДОУ;
 - 3.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.3. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости. (Журнал учета выполнения норм питания).
4. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:

- 4.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче (согласно инструкции);
- 4.4. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Басипову М. Е...:
 - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 5.4. совместное с медсестрой составление разнообразного меню;
6. Возложить ответственность на повара Тимохину Т. Н. и повара Чекурову Е. В. за:
 - 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.3. совместное с заведующим хозяйством и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 6.6. Ежедневный отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб.
 - 6.7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи сырых продуктов;
 - график закладки блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточные пробы за 2 суток.
7. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды
 - 7.5. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню на день
8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Т. А. Селезнева

С приказом ознакомлены