**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД №34**

**города Кропоткин муниципального образования Кавказский район**

(МАДОУ ЦРР Д/С №34)

**ПРИКАЗ**

«\_\_\_\_\_» января 2021 г. №\_\_\_\_\_\_К/1

г.Кропоткин

**Об организации питания детей**

Руководствуясь СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В целях организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню производственного контроля, выполнением норм и калорийности, а также усиление контроля соблюдения санитарных норм и правил, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать четырёхразовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Долбня С.В., в её отсутствие на старшую медицинскую сестру Псахову О.Н.

3. Утвердить график приёма пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.00-8.50

- обед (по возрастной группе) 11.30-13.00

- полдник (по возрастной группе) 15.25-15.50

4.В целях организации контроля за качеством питания создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Долбня С.В. - старшая медсестра;

- Кулешова О.Н. – заведующий МАДОУ ЦРР – д/с №34;

- Семыкина Е.В. - кладовщик.

4.1.Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой, условиям хранения продуктов и соблюдением сроков реализации, за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.

4.2.Контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических правил на пищеблоке, работу кладовщика, организацию обработки посуды, соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

4.3.Проводить консультации со всеми работниками учреждения о выполнении необходимых норм и правил гигиенического режима, с соответствующей записью в журнале.

4.4.Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ЦРР.

4.5.Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.6. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

* определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
* при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
* проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
* указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медицинской сестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, бухгалтера и заведующего.

4.7.Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

4.8.Старшей медицинской сестре Долбня С.В. проводить С-витаминизацию третьих блюд для детей раннего возраста и производить соответствующую запись в журнале витаминизации

Срок исполнения: ежедневно

4.9.Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде

Срок исполнения: ежедневно

5.0.Заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка в день, за 10дней

Срок исполнения: ежедневно

5.1.Информацию по выполнению норм питания воспитанниками

предоставлять в управление образования ежеквартально,

за 9 месяцев, за год

Срок исполнения: до 5 числа месяца, следующего за отчётным.

5.2.Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи

Срок исполнения: ежедневно

5.3.Снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд, с обязательной отметкой вкусовых качеств.

Срок исполнения: ежедневно

5.4.Своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания

Срок исполнения: постоянно

5.5.Взять под особый контроль организацию питания в группах

Срок исполнения: ежедневно

5.6.Вывешивать меню с указанием объема порции каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях. Срок исполнения: ежедневно

5.8.Не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню. Срок исполнения: ежедневно

1. Кладовщику Семыкиной Е.В.:

-принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства.

Срок исполнения: ежедневно

-принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в журнале бракеража сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Срок исполнения: ежедневно

-соблюдать правила хранения пищевых продуктов на складах, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере. Срок исполнения: ежедневно

-производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой. Срок исполнения: ежедневно

-согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов. Срок исполнения: ежедневно.

-вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи. Срок исполнения: ежедневно.

-производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии. Срок исполнения: ежеквартально.

1. Поварам Литвиновой Н.А., Ковалевой Н.В. кухонным рабочим Коноваловой Е.А., Черниковой Н.Е.:

-производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой. Срок исполнения : ежедневно.

-строго соблюдать технологию приготовления пищи.

Срок исполнения: ежедневно.

-производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств.

Срок исполнения: ежедневно

-соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках.

Срок исполнения: ежедневно

-строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Срок исполнения : ежедневно.

-не использовать в питании детей продуктов, запрещённых санитарными правилами. Срок исполнения: ежедневно.

-исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока. Срок исполнения: ежедневно.

-строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств. Срок исполнения: ежедневно

-обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил.

Срок исполнения : ежедневно

-обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока. Срок исполнения : ежедневно

-соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

Срок исполнения : ежедневно.

1. Младшим воспитателям:

-производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику.

Срок исполнения : ежедневно.

-осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной меню, производить контрольное взвешивание порций.

Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать сортировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения первого блюда. Срок исполнения : ежедневно.

-контролировать целостность посуды, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью.

Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке.Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки. Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Срок исполнения : ежедневно.

-строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон.

Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр. Срок исполнения : ежедневно

-создавать благоприятный психологический климат во время приёма пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

Срок исполнения : ежедневно.

1. Воспитателям:

-формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приёмом пищи.

Срок исполнения : ежедневно.

-соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы под столовые приборы). Срок исполнения : ежедневно.

-во время приёма пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приёма пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережёвывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приёма пищи. Срок исполнения : ежедневно.

1. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Долбня С.В., в её отсутствие старшей медицинской сестры Псахова О.Н.

Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Псахову О.Н.

10.1. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Кулешова О.Н.- заведующий;

- Челнокова Н.А.- председатель ПК;

- Якипчук Н.В. – главный бухгалтер.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

11. Кладовщику Семыкиной Е.В. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель, работающие в смену.

14.1.Воспитателям всех возрастных групп запретить использовать в питании детей, запрещённые продукты, принесённые родителями в качестве угощения.

15.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Долбня С.В., Псахову О.Н. и повара Литвинову Н.А.

17. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий О.Н.Кулешова

