

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 села Молдаванского муниципального образования
Крымский район**

ПРИКАЗ

От 14.01.2022г.

№ 41-од

с. Молдаванское

**Об организации питания в МБДОУ детский сад № 5
в 2022 году**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 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 растущего организма в основных пищевых веществах.

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих МБДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования.

1.1. Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на медсестру.

3. Утвердить график приёма пищи детьми на группах:

-1-й завтрак -8.15-8.25

-2-й завтрак-10.00-10.15;

-Обед-11.55-12.20;

-Полдник -15.15-15.25.

4. Медсестре:

4.1. Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюда;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;

- ставить в меню-требования подписи старшей мед.сестры, повара, заведующего.

4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню до 14.00. часов ежедневно.

4.4. Второй экземпляр утвержденного меню оставлять в детском саду на хранение.

10.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда)

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение №4).

12. Медсестре, организовать на пищеблоке уголок повара, с соответствующей информацией, определённой данным приказом:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы выдачи готовых блюд;
- список запрещённых блюд;
- суточная проба за 2-е суток (хранится в специальном холодильнике).

а также на пищеблоке должна быть вымеренная посуда с соответствующей маркировкой и указанным объёмом блюд.

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

13.1. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

13.2. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

13.3. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

13.4. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

13.5. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

14. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

15. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

16. Ответственность за организацию питания в группах возложить на воспитателей групп, помощников воспитателей, а также на лиц их замещающих на время отсутствия основного работника.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

-вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

-вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений диетсестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования;

-не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

получать пищу в специально промаркированные емкости;

-при приеме пищи использовать отдельную посуду;

-соблюдать питьевой режим в группах;

-не допускать присутствие детей на пищеблоке.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

18. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий МБДОУ детский сад № 5



Е.М.Шайхутдинова