**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 2 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район**

**Приказ**

**11.01.2021 г. № 17 -ОД**

**«Об организации питания детей»**

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников, в соответствии с Положением об организации питания в МАДОУ ЦРР – д/с № 2

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования». Использовать в работе «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детский оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я.Перевалова, 2013 г.

2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ ЦРР – д\с № 2.

3.Ответственным за организацию питания детей в МАДОУ ЦРР – д/с № 2 назначить старших медсестер Закольскую М.В., Кравченко Ю.А.

**Старшей медсестре:**

 соблюдать выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составлять заявку на заключение контракта на следующий квартал;

 **Срок: ежедневно**

* контролировать качество поступающих продуктов от поставщиков на склад;

**Срок: ежедневно**

* контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов;

**Срок: ежедневно**

* контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;

 **Срок: ежедневно**

* контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;

 **Срок: ежедневно**

* проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;

 **Срок: ежедневно**

* контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;

 **Срок: ежедневно**

* снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

**Срок: ежедневно**

* не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню;

**Срок: ежедневно**

вывешивать меню в уголках питания с указанием объема порций каждого блюда, рекомендаций для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд;  **Срок: ежедневно**

* заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день за 10 дней;

**Срок: ежедневно**

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель:

 Бурсакова Л. В. – заведующий МАДОУ ЦРР – д\с № 2;

члены комиссии:

Закольская М.В. - старшая медсестра;

Шалабнева Л.А.- повар;

4.1.Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2020 г.

4.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МАДОУ ЦРР – д/с № 2.

5.Утвердить время приема пищи:

- завтрак 8.20 – 8.55;

- второй завтрак 10.30 – 11.00;

- обед 11.40 – 13.00;

- полдник 15.30 – 16.00.

6.Старшей медсестре Закольская М.В. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, 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, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, заведующей.

7.Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

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

9. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Лабзенко Е.А. – кладовщик МАДОУ ЦРР – д\с № 2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МАДОУ ЦРР – д/с № 2 и поставщика в лице экспедитора.

10.Назначить Лабзенко Е.А. – кладовщика, ответственной за приобретение, сертификацию, хранение, выдачу продуктов, соблюдение СанПиНа в кладовой, овощехранилище.

**11.Кладовщику:**

* 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: ежедневно**

* принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком, признаками порчи;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

**Срок: ежедневно**

* производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой, не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

**Срок: ежедневно**

* согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на дополучение или возврат, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

**Срок: ежедневно**

* вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;

**Срок: ежедневно**

* систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.

**Срок: ежедневно**

12. Назначить повара Шалабневу Л. А., повара Мищиненко Е.А. ответственными за качественное приготовление блюд, выполнение нормативной закладки продуктов, выдачу готовых блюд, выполнение СанПиНа на пищеблоке.

**13.Поварам:**

* производить закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

 **Срок: ежедневно**

 **** соблюдать график закладки продуктов питания;

 **Срок: ежедневно**

* строго соблюдать технологию приготовления пищи;

 **Срок: ежедневно**

* производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств, соблюдая график выдачи готовых блюд:

- завтрак 8.20 – 8.55;

- второй завтрак 10.30-11.00

- обед 11.40 – 13.00;

- полдник 15.30 – 16.00.

**Срок: ежедневно**

* посещать групповые комнаты во время приема пищи детьми для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

**Срок: ежедневно**

* строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

**Срок: ежедневно**

* не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами;

**Срок: ежедневно**

* исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

**Срок: ежедневно**

* строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;

**Срок: ежедневно**

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

**Срок: ежедневно**

* обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары; проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;

**Срок: ежедневно**

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

**Срок: ежедневно**

14.Назначить ответственными за соблюдение СанПиНа на рабочем месте, выдачу порций соответственно норме – младших воспитателей.

**15. Младшим воспитателям:**

* производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;

**Срок: ежедневно**

* осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать сервировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда;

**Срок: ежедневно**

* контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания группы, уборку помещений согласно графику генеральной уборки;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

**Срок: ежедневно**

* строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, стульев, полов, стен, окон;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;

**Срок: ежедневно**

* создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать привлекательный вид пище, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке;

**Срок: ежедневно**

**16. Воспитателям:**

* формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;

**Срок: ежедневно**

* соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы, столовые приборы);

**Срок: ежедневно**

* во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.

**Срок: ежедневно**

17. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ ЦРР – д\с № 2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бурсакова Л.В.

