

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 30  
муниципального образования Абинский район**

**ПРИКАЗ**

**от 11 января 2021 года**

**№ 1**

х.Екатериновский

**Об организации питания в МБДОУ детский сад №30 в 2021 году**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 31 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм, калорийности, в рамках осуществления контроля в 2020 году **п р и к а з ы в а ю :**

1. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заместителя заведующего по АХР Шемедько Елену Николаевну.
2. Ответственному за питание, Шемедько Елене Николаевне:
  - 2.1. Организовать 4-разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) воспитанников ДОО соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20;
  - 2.2. Руководствоваться при составлении примерного меню, рекомендуемыми среднесуточными нормами питания (г, мг, на одного ребенка) для детей с 8-10.5 часовым пребыванием в ДОО в соответствии с приложением №7 СанПиН2.3/2.4.3590-20;
  - 2.3. Соблюдать при составлении меню и расчетов калорийности оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов- 1:1:4);
  - 2.4. На основании утвержденного примерного меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1года до 3-х лети для детей от 3-х до 7 лет ежедневно

составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд детей разного возраста;

2.5. Соблюдать для детей разного возраста суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) (приложение №9 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

2.6. Контролировать соблюдение графика закладки основных продуктов и графика выдачи готовой продукции с пищеблока

2.7. Контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в ДОО. Не допускать к приему в ДОО пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

2.8. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт - возврата, который подписывают члены Совета по питанию ДОО и представитель поставщика.

2.9. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

2.10. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.

2.11. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих погрузку и выгрузку продуктов, приготовление пищи санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.12. Разработать программу производственного контроля работы пищеблока.

3. Старшей медицинской сестре (по согласованию) Филимоновой Наталье Юрьевне:

- 3.1. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
  - регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;
  - проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
  - оформление и ведение медицинской документации;

- соблюдение сотрудниками ДОО личной гигиены;
  - своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
  - контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
  - проведение С-витаминизации;
  - поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
  - правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции; - раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), раз в месяц анализ калорийности, количества белков, жиров и углеводов;
  - информирование родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;
- 3.2. Контролировать и вести учет с записью в следующих журналах:
- Журнал учёта температуры и влажности складских помещений;
  - Журнал учёта температуры холодильного оборудования
  - Ведомость контроля за рационом питания;
  - Гигиенический журнал сотрудников пищеблока
  - Журнал бракеража готовой продукции
4. Утвердить Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с режимом пребывания 10,5 часов (Приложение №1)
5. Утвердить картотеку технологических карт приготовления блюд (Приложение №2)
6. Утвердить Положение об организации питания (Приложение №3)
7. Утвердить Положение о Совете по питанию (Приложение №3)
8. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение №4)
9. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение №5)
10. Утвердить график закладки основных продуктов питания в котел (Приложение №6)
11. Утвердить график выдачи готовых блюд по группам (Приложение №7) 12. Повару-Гуленко Жанне Евгеньевне:
- работать строго по меню-требованию;
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
  - закладку продуктов производить по утвержденному графику, в присутствии членов комиссии.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХР Шемедько Елену Николаевну.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 30

О.В. Беленко



Handwritten signature in blue ink, appearing to be 'O.V. Belenko'.