



**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска**

«Детский сад № 493 комбинированного вида»

Приказ № 1/1

от 09. 01. 2020г.

Об организации питания детей в 2020-2021 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях" и в соответствии с Положением об организации питания в МКДОУ д/с №493,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое горячее питание со вторым завтраком (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с 20-дневным цикличным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12-часовым режимом функционирования

2. Возложить ответственность на калькулятора, Шашкову И.В. за:

- ❖ разработку двадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ❖ составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- ❖ организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ❖ ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ❖ разработку десятидневного меню для детей с особым питанием (атопический дерматит, аллергия);
- ❖ создание и ведение технологических карт для детей с нормой питания и для детей с особым питанием.

3. Возложить ответственность на членов бракеражной комиссии:

- ❖ контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств нищи;
- ❖ снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4. Медицинскому работнику контролировать:

- ❖ ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ❖ ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ❖ контроль за организацией особого питания детей.

5. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Забродскую Н.А., завхоза Налепину Е.С., Каур Л.Г. за:

- ❖ бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- ❖ оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- ❖ оснащение кухонным инвентарем для специального питания детей;
- ❖ организацию необходимых ремонтных работ технологического оборудования и самого помещения пищеблоков трех корпусов.

6. Возложить ответственность на кладовщиков Забродскую Н.А., Налепину Е.С., Ларионову М.Н. за:

- ❖ сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- ❖ работу с поставщиками продуктов;
- ❖ контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ❖ правильное ведение документации;
- ❖ работа в программе «Меркурий»; отслеживание сертификатов на продукты питания.
- ❖ организация отдельного хранения продуктов для специального питания детей.

7. Возложить ответственность на поваров: Ваулину А. В., Падчерову Т. Ю., (1 корпус); Харлапанову Г.А., Бондаренко Т.В. (2 корпус); Безухову Т. А., Туманову А. А. за:

- ❖ ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- ❖ хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- ❖ правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- ❖ проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- ❖ выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- ❖ соблюдение графика выдачи пищи по группам;
- ❖ представление контрольного блюда;
- ❖ организация и приготовление специального питания по специальным технологическим картам в соответствии с «пищевым светофором»;
- ❖ обеспечение и соблюдение приготовления блюд в отдельной посуде и из специальных продуктов питания для детей с особым питанием;
- ❖ исключить контакты продуктов питания и блюд с продуктами и поверхностями для обработки продуктов, содержащих белок для детей с особым питанием;
- ❖ обеспечить хранение продуктов питания в специально отведенном месте, не допускающем контакт с другими продуктами. Хлеб хранить в морозильной камере, в отдельном контейнере для детей с особым питанием;
- ❖ использовать отдельную столовую посуду только для приготовления специального питания для детей с особым питанием.

8. Возложить ответственность на педагогов групп, которые посещают дети с особым питанием за:

- ❖ организацию специального места для детей с особым питанием;
- ❖ обеспечение кормления детей из индивидуальной столовой посуды, промаркированной;
- ❖ исключить употребление детьми блюд из «общего стола»

Всем педагогам на группах проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

Возложить ответственность воспитателей за организацию питания детей:

- ❖ ведение табеля посещаемости детей по фактическому количеству, прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
- ❖ строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- ❖ получать готовую пищу в отдельной для каждого блюда промаркированной емкости;

- ❖ соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие болюда для хлеба, бумажных салфеток, набора столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- ❖ своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
- ❖ соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- ❖ использовать индивидуальный подход к каждому ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- ❖ соблюдать питьевой режим; не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- ❖ ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню

9. Возложить ответственность на младших воспитателей всех групп за:

- ❖ обеспечение приема пищи детьми;
- ❖ соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- ❖ организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Питание сотрудников:

- ❖ питание сотрудников осуществляется на основании личного заявления сотрудника;
- ❖ стоимость питания определяется в соответствии с меню;
- ❖ за несанкционированное питание сотрудники несут ответственность в соответствии с законодательством.

11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.Н. Терехова

Шашкова И. В.	калькулятор	
Забродская Н.А.	Зам. зав. по АХЧ	
Каур Л.Г.	завхоз	
Налепина Е. С.	завхоз	
Ваулина А. В.	повар	
Падчерова Т.Ю.	повар	
Харлапанова Г.А.	повар	
Бондаренко Т.В.	повар	
Безухова Т.А.	повар	
Туманова А.А.	повар	