

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №305» г.Перми»**

**ПРИКАЗ**

От 06.04.2021 г.

№ 77 - О

**«О внесении изменений в приказ  
от 27.10.2020 №232 –О «Об организации  
питания на 2020 -2021 учебный год»**

На основании введения в действие с 01.01.2021 года СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и с целью организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020/2021 учебном году;

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в соответствии с согласованным 20-дневным меню
2. Изменения в рацион питания вносить только с разрешения заведующего детского сада, на основании акта замены блюд
3. Утвердить график приема пищи:  
Завтрак 8.00 -8.40  
Второй завтрак 10. -10.20  
Обед 11.40 -12.50  
Полдник 15.00 -15.20  
Ужин 16.50 -17.40
4. Утвердить график выдачи пищи из пищеблока:

| группы                  | завтрак | 2 завтрак | обед  | полдник | ужин  |
|-------------------------|---------|-----------|-------|---------|-------|
| 1 младшая группа        | 7.50    | 10.00     | 11.35 | 15.00   | 16.50 |
| ГКП                     | 7.52    | 10.00     | -     | 15.02   | 16.52 |
| 2 младшая группа        | 7.53    | 10.00     | 11.40 | 15.01   | 16.53 |
| Средняя группа          | 8.00    | 10.00     | 11.50 | 15.03   | 16.58 |
| Старшая группа          | 8.05    | 10.00     | 12.10 | 15.05   | 17.03 |
| Подготовительная группа | 8.12    | 10.00     | 12.25 | 15.08   | 17.10 |

5. Утвердить состав бракеражной комиссии:

**Корпус №1 (Бр.Игнатовых, 13А)**

Вечеркова А.И. –заведующий

Яшкова Е.М. – зам.зав.по АХЧ

Романова Г.И. – медицинская сестра (по согласованию)

Чернова Е.Н. –повар ИП Пищальникова (по согласованию)

Еремченко С.С. –шеф повар ИП Пищальникова (по согласованию)

### **Корпус №2 (Нефтяников, 36, 36А)**

Сабитова О.М. –старший воспитатель

Наугольных М.Г. –завхоз

Гараева Н.Б. –медицинская сестра (по согласованию)

Дёмина Р.Н. –повар ИП Пищальникова (по согласованию)

Гатина Е.Г. –повар ИП Пищальникова (по согласованию)

Бракеражной комиссии в работе руководствоваться Положением о комиссии по бракеражу готовых блюд.

6. ИП Пищальниковой, отвечающей за организацию питания, заместителю заведующего по АХЧ, медицинской сестре следить за

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
- оснащённостью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;
- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
- систематичностью сбора пищевых отходов;
- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

7. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

8. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН

9. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

10. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.
11. Оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.
12. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН.
13. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.
14. Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику:
- 7.00-мясо, куры, рыба в 1 и 2 блюдо.
  - 7.30-масло в кашу, сахар для завтрака
  - 9.00 тесто для выпечки
  - 10.00 – 11.00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
  - 11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо
  - 13.00 – продукты для полдника
  - 15.00 – продукты для ужина
- В целях наглядности выставлять контрольные блюда  
Срок – постоянно
15. Обновлять список детей – аллергиков и знакомить под подпись всех воспитателей, младших воспитателей и поваров.
16. Назначить ответственным, за качество поставляемых в ДООУ продуктов питания ИП Пищальникова.
- Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.
  - Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.
  - Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.
  - Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.
  - Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.
  - Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.
17. В целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 8.30.

Ответственные – медицинские сестры

Срок – ежедневно.

18. Для сведения родителей меню вывешивать в уголке для родителей до 07.00

Ответственный – воспитатели

Срок – ежедневно.

19. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.

20. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно.

21. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

22. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

23. Осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

24. Старшему воспитателю и методисту организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок – ежедневно.

25. Сотрудникам детского сада работу по организации питания осуществлять согласно Плана мероприятий по организации питания  
Срок- постоянно

26. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

А.И.Вечеркова

С приказом ознакомлены:

/Т.Н.Красильникова

/Е.М.Яшкова

/Ю.А.Федорова

/О.М.Сабитова

/Г.И.Романова

/Н.Б.Гараева

/Еремченко С.С.

/Чернова Е.Н.

/Демина Р.Н.

/Гатина Е.Г

/Наугольных С.П.  
 /Гатимова Е.А.