

П Р И К А З № 179

от « 01 » сентября 2021 г.

г. Тверь

«Об организации питания в МБДОУ детском саду № 162»

С целью обеспечения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическими картами, а также в целях осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным меню.
2. Утвердить график выдачи готовых блюд.
3. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на заместителя заведующего по АХР Громова Е.В.
4. Возложить ответственность за выдачу продуктов питания со склада ДОУ на пищеблок на кладовщика Тихонову Е.В.
5. Возложить ответственность за качество готовой продукции на поваров: Смирнову Э.А., Исаеву Е. А., Скрипникову Е.В.
6. Утвердить режим питания:

Завтрак – 8.30-9.00; Второй завтрак – 10.30-11.00; Обед – 12.00-13.00;
Полдник – 15.30; Ужин – 17.00

7. **Пищевые отходы** на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

8. **Горячие блюда** (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно **составляется меню-требование** установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, **вывешивая ежедневное меню**.

11. **Выдача готовой пищи** разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара и бракеражной комиссии: председатель — заведующий ДОУ Лебедева Н.В.; члены комиссии: - заместитель заведующего по АХР Громова Е.В.; -зам.зав. по ВОР – Своеволина А.Г.; старший воспитатель – Зуйкова М.С...; старший воспитатель Довбуш О.Н.; мед. сестра Овчинникова О.Н.

Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

12. Непосредственно после приготовления пищи **отбирается суточная проба** готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

14. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

15. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют **приборами** для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

16. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моют горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стирают.

17. Назначить ответственными воспитателей групп за создание условий:

- формирование у воспитанников культурно-гигиенических навыков; - развитие у детей трудовой деятельности.

18. Перед тем, как идти на кухню за блюдами, помощник воспитателя протирает столы горячей водой с мылом специальной ветошью, моет руки, переодевает халат. Одежда для получения пищи - специальный халат, головной убор. Затем выставляет всю нужную для сервировки посуду на раздаточный стол, а дежурные расставляют ее на детские столы. Дежурство вводится со второй половины года у детей 2-ой младшей группы. В каждой группе есть уголок дежурных, где находятся принадлежности: фартучки, косынки или шапочки (головные уборы для детей не обязательны), совок и щетка-сметка. Дежурных назначает воспитатель: помещая картинку ребенка в окошечко. В младших группах дежурство носит характер поручений, а в старшем дошкольном возрасте дежурные должны справляться со своими обязанностями самостоятельно. В подготовительной группе дети могут сметать щеткой со стола крошки и протирать столы. Младший воспитатель все готовые блюда, согласно графику раздачи пищи, получает на кухне одновременно. Несет с закрытой крышкой, накрывает полотенцем. Вся кухонная посуда промаркирована. Помощник воспитателя, как и воспитатель должен знать нормы раздачи пищи. В каждой группе и на пищеблоке, на отдельной полке стоит промаркированная

тарелка и чашка. Норма для яслей: напитки, молоко, кефир- 180 г. Для сада-200 г. Первое блюдо, каши соответственно-200, 250 г. Раздает воспитатель (помощник воспитателя) пищу мерными промаркированными половниками и столовыми приборами. Порядок раздачи пищи: сначала напитки: компот, кисель и т. п. Наливают половником, чашку не допускается держать над кастрюлей. Сок из маленьких пакетиков переливают в чашки. Затем раздают салат и суп. Кастрюлю с супом допускается ставить на стол. Если емкость большая, например, ведро – его можно ставить на стульчик рядом со столом. Тарелку нельзя держать над кастрюлей. После раздачи первого блюда, приглашают за стол детей. (Дети предварительно моют руки). Второе на стол ставят, когда ребенок съел первое и отодвинул тарелку. После приема пищи малыши оставляют посуду на столе. Старшие дети относят посуду сами в буфетную. Необходимо в каждой группе иметь список детей, имеющих отклонения в здоровье (избыток массы тела, диабет, хронические болезни органов пищеварения, аллергические заболевания), с рекомендациями врача.

Заведующий МБДОУ детский сад № 162

Н.В.Лебедева

