

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №326»
660132, г. Красноярск, ул. Славы, д.13 «А», т.225-82-03

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

Приказ

Номер Документа	Дата
151-П	03.09.2018

« Об организации питания детей МБДОУ № 326»

Во исполнения Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки РФ от 30 августа 2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам дошкольного образования», СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08 с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ № 326, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по вопросу организации питания в 2018-2019 учебном году.

Приказываю:

1. Организовать 5-ти разовое питание детей МБДОУ № 326 в 2018 -2019 учебном году с 01.09.2018 года следующим образом: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин;

1. 2. Организовать питание детей в соответствии с «Примерными 20-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования», (разработанное ООО «ФСЭБ» 27.02.2015, рег. номер К.021415) на зимне-весенний и осенне-летний периоды.

1.3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ;

2. Утвердить инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима и организации питания на пищеблоке (приложение №1);

3. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара **Юркову Ольгу Петровну.**

Ответственному за питание Юрковой О.П.:

3.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

(при составлении меню учитывать нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; в конце меню ставить подписи шеф-повара, ответственного исполнителя, кладовщика, заведующего).

3.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 10.00 часов.

3.4. Осуществлять ежедневный отбор и хранение суточных проб (при температуре +2-+6 в специальном холодильнике «Для проб»);

3.5. Осуществлять С-витаминизацию третьего блюда (компот, кисель) на обед, согласно инструкции по витаминизации третьего блюда с отметкой в журнале «Учета витаминизации блюд», в присутствии медицинской сестры.

3.6. Ежедневно выставлять контрольное блюдо на раздачу.

4. Возложить персональную ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада на кладовщика **Кузьмину Ларису Владимировну.**

4.1. Прием продуктов питания производить лично, по фактурам, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПин 2.4.1.3049-13;

4.2. Прием мясной продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинского работника и заведующего;

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии :

заведующий МБДОУ

Кислова Н.В.

медицинская сестра

Иванова А.С.

воспитатель (председатель ППО)

Билинец Е.Г.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на медицинскую сестру КГБУЗ «КГДБ № 8» по согласованию.

6. Персоналу пищеблока Тремазовой Н.В., Андреевой О.С. , Косолаповой Л.В.;

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке.

6.2. Строго соблюдать технологию обработки продуктов и приготовления блюд;

6.3. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использование при малейших признаках порчи;

6.4. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии по утвержденному графику(приложение № 2)

6.5. Строго соблюдать график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой согласно возраста и количества воспитанников в группе (приложение № 3)

6.6. Отходы пищевых продуктов(скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса) сохранять до конца рабочего дня.

6.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда

7. Возложить персональную ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и правил личной гигиены на работников пищеблока Тремазову Н.В., Юркову О.П., Андрееву О.С., Косолапову Л.В., Кузьмину Л.В.

7.1. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки.

7.2. Строго следить за своим внешним видом , чистотой спецодежды , наличием разовых (индивидуальных) масок, полотенец, раздеваться в специально отведённом месте.

7.3. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

7.4. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр , гигиеническое обучение.

7.5. Медицинской сестре проводить ежедневный осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;

8. Запрещается находиться на пищеблоке посторонним лицам, не имеющим отношения к пищеблоку.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- меню-требование;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- график закладки продуктов в котел;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- бракеражный журнал сырой продукции;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам.
- медицинскую аптечку;

9.1. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

«Матрешки»	Комова Н.А. Безъязыкова Н.С. Лазарева О.С.
«Смешарики	Третьякова Э.С. Зверева С.В.
«Карапузы»	Горбунова Н.И. Назарьева О.В. Абрамчукова В.А.
«Васильки»	Ридель Н.Э. Шаранова М.В. Зайнулина Л.Ф.
«Колокольчик»	Пашинова В.М. Розенталь Н.А. Полякова И.Н.
«Ягодка»	Афониная Е.А. Шубная Е.А. Динер А.В.
«Солнышко»	Беспрозванных Ю.В. Храмкина Н.М. Мозолевская Л.А.
«Ромашка»	Петухова М.В. Митрофанова О.В. Пугачева Т.О.
«Пчелка»	Платонова А.Н. Курагина С.А. Зайцева Е.В.
«Полянка»	Билинец Е.Г. Броцман Е.А. Петченко Г.В.

«Улыбка»	Зайцева И.А. Гумерова Л.А. Парий О.Б.
«Незабудка»	Литвишко Н.П. Малзуб Н.Г. Евстратенко Г.С.
«Радуга»	Трескова С.Н. Белякина Н.В. Калинич М.С.

9.2. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.3. Довести информацию об организации питания детей до сведения родителей через информационные уголки и сайт МБДОУ; ответственный: воспитатели групп, администратор сайта.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, шеф-повара Юркову О.П., кладовщика Кузьмину Л.В.

Заведующий МБДОУ

Кислова Н.В.

С приказом ознакомлены:

Приложение № 2 к приказу от 03.09.2018 № 151-П

Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 326

Кислова Н.В.

Приказ № 151-П от 03.09.2018г.

График закладки основных продуктов питания

Приготовление	Продукты	Время
Завтрак		
Каши, напитки	Молоко, сахар, изюм	7.00
	Масло сливочное	7.50
	Вода	7.00
	Сахар	7.35
	Крупа	7.20
Опара для теста		8.00
Обед		
1 блюдо	Мясо и птица	7.30
	Рыба, кальмар	10.00
	Сметана	11.15
2 блюдо	Из варёного мяса и птицы	10.30
	Из сырого мяса говядины, сырой печени	9.30
	Яйцо в котлетную массу	9.30
	Тесто для выпечки	10.00
	Сливочное масло для припускания овощей	10.10
	Молоко и сливочное масло для приготовления пюре	11.20
Салаты	Нарезка овощей	11.15
Компоты	Свежемороженая ягода, свежие плоды, сухофрукты, сахар	9.45
Уплотнённый полдник		
Запеканки, суфле	Приготовление творожной массы	13.00
Рыбные блюда	Приготовление фарша	13.30
Салаты	Нарезка овощей	14.30

Приложение № 3 к приказу от 03.09.2018 № 151-П

Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 326

Кислова Н.В.

Приказ № 151-П от 03.09.2018г.

График получения питания на зимний период 2018– 2019 г.г.

Группа	Завтрак	2 Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
«Матрешки»	8:00	10:00	12:00	15:00	16:10
« Карпузы»	8:02	10:01	12:03	15:01	16:11
«Смешарики»	8:04	10:02	12:06	15:02	16:12
« Полянка»	8:06	10:03	12:09	15:03	16:13
« Улыбка»	8:08	10:04	12:12	15:04	16:15
« Ягодка»	8:10	10:05	12:15	15:05	16:17
«Пчелка»	8:12	10:06	12:18	15:06	16:18
« Радуга»	8:14	10:07	12:21	15:07	16:20
« Василек »	8:16	10:08	12:24	15:08	16:22
« Колокольчик»	8:18	10:09	12:27	15:09	16:24
«Солнышко»	8:20	10:10	12:30	15:10	16:26
« Ромашка»	8:22	10:11	12:33	15:11	16:28
« Незабудка»	8:24	10:12	12:35	15:12	16:30

Примечание: группа, которая находится на карантине, питание получает последней.

Ясли – первые

Сад – последний

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 326
Кислова Н.В.
Приказ № 151-П от 03.09.2018г.

График получения питания на летний период 2018– 2019 г.г.

Группа	Завтрак	2 Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
«Матрешки»	8:00	10:00	12:00	15:00	16:10
« Карпузы»	8:02	10:01	12:03	15:01	16:11
«Смешарики»	8:04	10:02	12:06	15:02	16:12
«Солнышко»	8:06	10:03	12:09	15:03	16:13
« Ромашка»	8:08	10:04	12:12	15:04	16:15
«Пчелка»	8:10	10:05	12:15	15:05	16:17
« Полянка»	8:12	10:06	12:18	15:06	16:18
« Улыбка»	8:14	10:07	12:21	15:07	16:20
«Ягодка»	8:16	10:08	12:24	15:08	16:22
«Радуга»	8:18	10:09	12:27	15:09	16:24
« Василек »	8:20	10:10	12:30	15:10	16:26
« Колокольчик»	8:22	10:11	12:33	15:11	16:28
« Незабудка»	8:24	10:12	12:35	15:12	16:30

Примечание: группа, которая находится на карантине, питание получает последней.

Ясли – первые

Сад – последний

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 326
Кислова Н.В.
Приказ № 151-П от 03.09.2018г

Примерный объем блюд для детей в МБДОУ № 326

	1,5 -3 года	3-7 лет
Завтрак		
Каша	150г.	200г.
Кофе, какао, чай, молоко	180г.	200г.
Яичное, творожное блюда	75/90/175г.	105/256г.
Суп молочный	150г.	200г.
Сок	125г.	125г.
Обед		
Салат	40г.	60г.
Суп, бульон	150г.	200г.
Блюда из мяса, рыбы, птицы	45/60г.	50/60г.
Гарнир	105/165г.	120/180г.
Компот, кисель	150г.	200г.
Полдник		
Каша	200г.	200г.
Чай, молоко	180г.	200г.
Яичное, творожное блюда	75/90/175г.	105/256г.
Запеканка	150г.	200г.
Кондитерское изделие	13г.	42г.
Фрукт	93г.	93г.
Ужин		
Молоко, кисломолочный продукт	105/154г.	105/154г.
Хлеб на весь день	97г.	126г.