



**КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ
БОЛЬШЕУЛУЙСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЛЬШЕУЛУЙСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2»**

ПРИКАЗ

28 января 2021 г.

№ 03- орг

с. Большой Улуй

Об организации питания воспитанников с 01 февраля 2021 года

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «Большеулуйский детский сад № 2», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года, выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах воспитанников, контроля за организацией питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию в составе:
Председатель – заведующий Григорьева Н.П.
Члены: - технолог Кудрицкая Е.Н.
 - повара Дубинина С.В., Леонова В.Н.
 - медицинская сестра
2. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденной приказом МКДОУ от 01.03.2019г. № 16-орг.
3. Возложить ответственность на технолога Кудрицкую Е.Н. :
 - 3.1. За составление ежедневного меню- требования установленного образца, с учетом состояния здоровья детей, учетом нового Сан.Пин., учетом пищевых особенностей, с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возрастов;
 - 3.2. контроль закладки продуктов при приготовлении блюд, правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.3. возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 ч.
 - 3.4. ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

- 3.5. проведение анализа выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), анализа калорийности, количества белков, жиров и углеводов- 1 раз в 10 дней, на основании накопительной бухгалтерской ведомости;
- 3.6. информирование родителей об ассортименте питания воспитанников, весе порций готовых блюд.
4. Возложить ответственность на поваров Дубинину С.В., Леонову В.Н.:
 - 4.1. За хранение, маркировку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 4.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
 - 4.3. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более двух часов);
 - 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией с занесением результатов в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 4.5. своевременную выдачу готовой продукции младшим воспитателям в соответствии с графиком (Приложение 1);
 - 4.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
5. Возложить ответственность на подсобного (кухонного) рабочего Шпагину Т.В.:
 - 5.1. за санитарное состояние всех помещений пищеблока;
 - 5.2. наличие на кухонном оборудовании, кухонной посуде, инвентаре маркировок и использовании его строго по назначению.
6. Возложить ответственность на кладовщика Лещинскую Е.Н.:
 - 6.1. своевременный заказ продуктов поставщику;
 - 6.2. контроль за наличием продуктов питания на 10 дней в соответствии с примерным меню;
 - 6.3. соблюдение сроков хранения продуктов питания, соблюдение товарного соседства продуктов в складских помещениях;
 - 6.4. ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - 6.5. ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - 6.6. ведение журнала учета показаний гигрометра.
7. Возложить ответственность на воспитателей возрастных групп:
 - 7.1. соблюдение санитарно - гигиенических условий при приеме пищи;
 - 7.2. воспитание навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.3. соблюдение режима приема пищи (Приложение 2);
 - 7.4. организацию питьевого режима в группах.
8. Возложить ответственность младших воспитателей возрастных групп:
 - 8.1. соблюдение графика выдачи готовой кулинарной продукции с пищеблока;
 - 8.2. соблюдение санитарно - гигиенических условий при приеме пищи;
 - 8.3. воспитание навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 8.4. соблюдение режима приема пищи.
9. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.
10. Приказ вступает в силу с 01.02.2021 г.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.П. Григорьева

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
1-я группа раннего возраста	8-05	10-05	11-10	15-00
2-я группа раннего возраста	8-10	10-05	11-15	15-05
Младшая группа	8-15	10-10	11-30	15-10
Средняя группа	8-20	10-15	12-00	15-15
Старшая группа	8-25	10-20	12-15	15-20
Подготовительная группа	8-30	10-25	12-20	15-25

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ

Группа	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник
1-я группа раннего возраста	8-35	10-30	11-30	15-30
2-я группа раннего возраста	8-35	10-30	11-35	15-30
Младшая группа	8-40	10-35	12-00	15-30
Средняя группа	8-40	10-35	12-30	15-30
Старшая группа	8-40	10-40	12-40	15-30
Подготовительная группа	8-40	10-45	12-40	15-30

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
Кудрицкая Е.Н.	Технолог		
Лещинская Е.Н.	Кладовщик		

Дубинина С.В.	Повар		
Леонова В.Н.	Повар		
Шпагина Т.В.	Подсобный рабочий		
Кугаева Н.А.	Воспитатель		
Дерябина С.П.	Воспитатель		
Пекшева Т.М.	Воспитатель		
Краснопеева Т.Г	Воспитатель		
Трифопова А.А.	Воспитатель		
Воронова Т.В.	Воспитатель		
Беллер К.А.	Воспитатель		
Федорова О.П.	Воспитатель		
Иванова О.В.	Воспитатель		
Коношенок Е.В.	Старший воспитатель		
Смердина С.Ю.	Младший воспитатель		
Кардаш М.А.	Младший воспитатель		
Дроздова Н.С.	Младший воспитатель		
Мотора Н.А.	Младший воспитатель		
Боембах Е.П.	Младший воспитатель		
Гуди А.А.	Младший воспитатель		
Марушко Т.И.	Младший воспитатель		
Васильева И.А.	Младший воспитатель		
	Мед. сестра		