

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида №12 «Искорка»**

ПРИКАЗ

28.08.2017г

№ 70/од

об организации питания детей

На основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях 2.4.1.3049-13 и рекомендаций научно-практического журнала «Управление дошкольным образовательным учреждением» /№1 2007 г./, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях 2.4.1.3049-13, с примерным 10-ым меню в детском саду с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медсестру Надеину Н.В. в соответствии с функциональными обязанностями и с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях 2.4.1.3049-13
 - 2.1. Назначить медсестру Надеину Н.В. ответственной за С-витаминизацию 3-их блюд в соответствии с инструкцией о С-витаминизации.
 - 2.2. Обязанности шеф-повара возложить на Кабайлову А.Т.
3. Утвердить график приёма пищи (по возрастным группам):

-завтрак	- 08.25 - 09.00
-обед	- 11.30 - 13.00
-полдник	-15.25 -16.00
4. Ответственному за питание Н.В. Надеиной:
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам:
 - 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик Паршкова С.А. и экспедитор базы.
 - 5.3. Обнаруженные и некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик С.А. Паршкова -материально-ответственное лицо.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующей меню не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.6. Обязать зам. зав. по АХЧ Рябову Н.И. регистрировать документы, подтверждающие своевременность медицинских осмотров экспедиторов, сопровождающих продукты и санитарные паспорта на автотранспорт. В случае отсутствия документов товар не принимать и подать письменную докладную заведующей.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи медсестре Надеиной Н.В. ежедневно присутствовать на закладке основных продуктов в котлы.
Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая храниться на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на медсестру Надеину Н.В.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому графику:

07.00 – мясо, куры в 1-е блюдо, продукты для запуска

07.30 – масло на бутерброды, сахар в 3-е блюдо

09.00- тесто для выпечки, продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)

11.00 - масло во 2-е блюдо

13.00 - продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котёл только в присутствии медсестры.

Поварам Кабайловой А.Т. и Щелоковой Ю.А. ежедневно и своевременно производить забор ежедневных проб и правильно их хранить в соответствии с инструкцией о заборе проб.

8. Кладовщику Паршковой С.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером РУО.

9. Младшим воспитателям, поварам ежедневно, после сбора отходов в специальную промаркированную емкость, выносить отходы в контейнеры для мусора.

10. На пищеблоке необходимо иметь следующую документацию:

-инструкции по охране труда и технике безопасности

-должностные инструкции,

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима,

-картотеку технологии приготовления блюд,

-медицинскую аптечку,

-график закладки продуктов питания,

-суточную пробу за 2-е суток.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи на пищеблоке.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой возрастной группы несут воспитатели, младший воспитатель.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ



Бульгина В.А.