

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 35 «Улыбка»
муниципального образования город-курорт Анапа

П Р И К А З

от 09.01.2020г.

№ 5

«Об организации питания детей»

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 2020г.,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 года и примерным 10 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 - часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру, в случае её отсутствия на кладовщика Соседскую О.Н. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.:

2.1. Составлять меню–требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню–требования учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд (СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение №6, приложение №12);

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ставить подписи заведующей, медсестры, кладовщика, одного из поваров, ответственного за поступление продуктов питания со склада.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- 1 завтрак 8.15 – 8.55 час

- 2 завтрак 10.00 - 11.00 час

- обед 11.45 – 13.15 час

- полдник 15.25 – 15.55 час; (пункт №16.4, СанПин 2.4.1.3049-13)

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам: *Бондаренко А.В., Дяковой О.С., Ткаченко Т.А.*, кладовщику: *Соседской О.Н.*

4.1. Разрешается работать только по утвержденному руководителем учреждения 10-ти дневному примерному меню и правильно оформленному меню (с указанием выхода блюд).

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов возложить на кладовщика: *Соседскую О.Н.*

Кладовщик *Соседская О.Н.* является материально-ответственным лицом (при поступлении на работу заключается договор о полной материальной ответственности).

4.3. Обнаруженные, при поступлении от поставщика на склад дошкольного учреждения, некачественные продукты или недостача, нарушение графика поставки оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ, заведующей и поставщиком.

4.4. Производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 7.00 час предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи.

6. Поварам: *Бондаренко А.В., Дяковой О.С., Ткаченко Т.А.* строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 час закладка на завтрак;

9.00 – 9.40 час закладка на обед;

13.00 - 13.30 час закладка на полдник;

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

Поварам снимать и хранить суточные пробы готовой продукции в течение 2 суток в холодильнике.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе в составе:

- ст. воспитателя – *Моисеенко И.А.*;
- заведующего хозяйством – *Таран Р.В.*;
- помощника воспитателя - *Хуторная Г.И.*

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8.00 – 8.25

- 2-й завтрак 10.00 – 11.00

- обед 11.30 – 12.35

- уплотненный полдник 15.10 – 15.30.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического

режима (инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и т.д.);

- меню;
- технологические карты;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд, поверенные весы;

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, во время работы не носить кольца, серьги, раздеваться в специально отведённом месте.

11. Ответственность за организацию питания детей в группах несут:

- № 1 Турчина Н.К., Мурадян Л.А.;
- № 2 Будехина Л.Н., Федорец А.В.;
- № 3 Радке В.А., Дорофеева В.В.;
- № 4 Губанищева Е.А., Почекутова А.Г.;
- № 5 Самойленко А.С., Казакова М.И.;
- № 6 Пелишкова О.А., Хачатрян Г.А.;
- № 7 Фолынскова Е.В., Хижняк К.Н.;
- № 8 Кулиш Е.В., Хуторная Г.И.;
- № 9 Бирюкова Н.Ю., Чернышева С.И.;
- № 10 Дякова М.В.; Андрос М.В.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 35 «Улыбка»



Л.Д. Махинько