Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей № 38 «Ромашка»

Приказ

От 01.09.2016 г. № 30

х. Красночервонный

**«Об организации питания детей в 2016 -2017 учебном году»**

В целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, соблюдения норм СанПиН 2.4.1.3049-13, а также осуществления в 2016-2017 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными десятидневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12часовым пребыванием детей»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Короткову Лидию Яковлевну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 8.55;

второй завтрак (по возрастной группе) 10.00 – 10.15;

обед (по возрастной группе) 12.10 – 13.15;

полдник (по возрастной группе) 15.15 – 15.40.

4. Ответственному за организацию питания детей повару Коротковой Лидии Яковлевне

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

-проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

-указывать в конце меню-требования количество принятых позиций.

4.3. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность завхоз Первицкая Т.Я.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Первицкая Т.Я. материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Первицкую Т.Я.

5.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 ºС на повара Короткову Лидию Яковлевну.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– заведующего МДОУ Диденко Е.В.;

– медсестры Волосянко В.В.

– завхоз Первицкой Т.Я.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

повара Казарян М.Г.

завхоза Первицкой Т.Я.

воспитатель Ташкинова Л.Н.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Завхозу Первицкой Т.Я. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Группа** | **Завтрак** | **Второй завтрак** | **Обед** | **Полдник** |
| **Младшая** | **8-10** | **9-55** | **12-05** | **15-05** |
| **Средняя** | **8-15** | **10-00** | **12-15** | **15-10** |
| **Старшая** | **8-20** | **10-05** | **12-30** | **15-15** |
| **Подготовит.** | **8-25** | **10-00** | **12-35** | **15-20** |

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно- противоэпидемического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- медицинскую аптечку;

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

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Первицкую Т.Я. т согласно п.13 на воспитателей и помощников воспитателей в каждой возрастной группе.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МДОУ «Детский сад № 38 «Ромашка» Е.В. Диденко

С приказом ознакомлены:

Завхоз \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Я. Первицкая

Воспитатели: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.С. Селюк

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.С. Никитина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.С. Селюк

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Ташкинова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Ермакова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И. Крапивина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Овсянникова

Помощники

воспитателя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Подгорная

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Кальчук

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Земцева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Б. Вышневская

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Ничаевская

Повара: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Я. Короткова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Г. Казарян