

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 7 СТАНИЦЫ ЗАССОВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛАБИНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

От 03 сентября 2018 г.

№ 51

ст. Зассовская

**Об организации питания в ДОУ**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществление контроля по данному вопросу в 2018-2019 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования, согласованным с Т.У. Роспотребнадзором;

2. Ответственность за организацию рационального питания возложить на старшую медсестру **Шевченко Ирину Николаевну**.

2. 1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2.2. при составлении меню требования учитывать следующее:  
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;  
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;  
- ставить подписи медсестры, кладовщика (при наличии или лица ответственного за продукты) повара, принимающего продукты из кладовой;

2.3. предоставлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;

2.4. оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9-00 час. текущего дня.

2.5. ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню (наименование блюд и норма выхода)

2.6. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение №14 к СанПиН 2.4.1.30) при отсутствии основных продуктов;

2.7. контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.8. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.9. контролировать правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

2.10. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд». Оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.11. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

2.12. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Утвердить график приема пищи.

	Группа 004	Группа 001	Группа 002
завтрак	8-30 час	8-30 час	8-30 час
II завтрак	10-00	10-00час	10-00час
обед	11-45	12-15 час	12-45 час
полдник	15-15	15-25 час	15-30 час

4. Возложить ответственность на повара **Финенко Аллу Владимировну** за:

4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.3. совместно с завхозом и старшей мед.сестрой составление разнообразного меню;

4.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.6. соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

4.7. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.8. закладку в котел основных продуктов производить по утвержденному графику, в присутствии члена бракеражной комиссии.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока на группы:

	Группа 004	Группа 001	Группа 002
завтрак	8-30	8-30	8-30
II завтрак	9-50	9-50	9-50
обед	11-30	12-10	14-50
полдник	14-45	12-30	14-50

6. На пищеблоке иметь:

-инструкцию по охране труда и технике безопасности;

-должностная инструкция;

-инструкция по соблюдению санитарно-эпидемического режима;

-картотека технологии приготовления блюд;

-нормы готовых блюд;

-суточные пробы за 2 суток;

-вымерную посуду с указанием объема блюд;

7. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

8. Возложить ответственность на завхоза Литвиненко Аллу Владимировну за:

8.1. бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами;

8.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

8.3. работу с поставщиками;

8.4. своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных продуктов;

8.5. оформление обнаруженных некачественных продуктов, их недостачу актом, который подписывается представителями МДОБУ и поставщиком;

8.6. производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок не позднее 17.00 часов предшествующего дня.

8.7. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Возложить ответственность на воспитателей групп Уколову Светлану Валерьевну, Кривову Наталью Алексеевну, Калиниченко Анну Владимировну, Молодцову Евгению Александровну, Халитову Кристалину Артемовну, Корягину Елену Васильевну, Заруднюю Елену Николаевну за:

9.1. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета

9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

10. Возложить ответственность на младших воспитателей Горошко Зинаиду Васильевну, Капустину Елену Георгиевну, Тимченко Светлану Васильевну, Аносову Ирину Владимировну за:

10.1. обеспечение приема пищи детьми;

10.2. организацию питьевого режима в группах, обеспечении безопасности качества питьевой воды.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

10. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий

Т.В.Воротникова

С приказом ознакомлен:

Шевченко И.Н.

Финенко А.В.

Литвиненко А.В.

Корягина Е.В.

Кривова Н.А.

Капустина Е.Г.

Горошко З.В.

Халитова

Калиниченко А.В.

Молодцова Е.А.

Уколова С.В.