

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 31 «Журавлик» Старооскольского городского округа**

ПРИКАЗ

«25» августа 2018 г.

№ 59

**Об организации питания детей в
МБДОУ ДС № 31 «Журавлик» на
2018-2019 учебный год**

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 2018-2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным начальником Территориального отдела управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Старооскольском районе:

- 1.2. Утвердить график закладки основных продуктов на пищеблоке:
- 6.15 - закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара);
 - 7.00 – закладка мяса (птицы) на обед (первое блюдо);
 - 8.00 – закладка масла и сахара на завтрак;
 - 9.00 – закладка мяса (птицы) на обед (второе блюдо);
 - 10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед, теста на полдник;
 - 11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед;
 - 13.00 – закладка основных продуктов на полдник;
 - 14.00 – закладка основных продуктов на ужин.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Бельчикову И.И.

3. Ответственному за питание Бельчиковой И.И.:

3.1. В срок до 28.08.2018 г. разработать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2018-2019 учебный год, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

3.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.4. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- 3.5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
- 3.6. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню на текущий день с указанием нормы на одного ребенка не позднее 7.00 часов.
- 3.7. Организацию замены продуктов производить на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 3.8. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 3.9. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 3.10. Вести подсчет выполнения норм продуктов питания и калорийности пищи по накопительной ведомости за каждые 10 дней, месяц, квартал.
- 3.11. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.
- 3.12. Соблюдать срок хранения контрольного блюда - 48 часов.
- 3.13. Контролировать температурный режим в холодильниках пищеблока, продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.
- 3.14. Контролировать состояния здоровья работников пищеблока, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сроки реализации, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность кладовщик В.И. Иванова
- 4.3. За соблюдение требований СанПин к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых, соблюдение санитарных правил хранения продуктов, своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-ти дневному меню несет ответственность кладовщик В.И. Иванова
- 4.4. Кладовщику В.И. Ивановой обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ ДС №31 «Журавлик» и поставщика.
- 4.4. Кладовщику В.И. Ивановой осуществлять выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.5. Кладовщику В.И. Ивановой ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером УО.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры И.И. Бельчиковой или членов бракеражной комиссии.

5.1. Запись о проведенном контроле производить в журнале закладки основных продуктов, который хранится в пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медицинскую сестру И.И. Бельчикову

6. Шеф-повару Брагиной Т.Д., поварам Сиухиной Л.А., Иноземцевой Н.А. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии, в соответствии с графиком закладки.

6.4. За хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке, правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х и 3-х блюд, салатов, соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов) несет ответственность шеф-повар Брагина Т.Д..

6.5. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- примерное 10-ти дневное меню
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами несет заместитель заведующего по АХЧ Н.В.Полякова.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

№ п/п	Группа	ФИО воспитателя	ФИО помощника воспитателя
1	Группа № 1 (первая младшая)	Саплина Ю.А. Бондаренко Е.Н.	Прокопова Г.А.
2	Группа № 5 (первая младшая)	Ходеева С.Ф. Логоша Г.Е.	Часовских Е.Н.
3	Группа № 4 (вторая младшая)	Усанова Т.В. Нечаева Н.Н.	Дюкарева Е.Е.
4	Группа № 10 (вторая младшая)	Белоусова Е.Ю. Клевцова М.Н.	Кабанцова О.Н.
5	Группа № 9 (средняя)	Гугуман Т.В. Романенко О.Г.	Ушакова
6	Группа № 11 (средняя)	Рудакова Г.Н. Пистун Ю.В.	Мишина С.В.
7	Группа № 12 (старшая)	Фомичева О.А. Соловцова А.С.	Гримова М.В.
8	Группа № 8 (подготовительная)	Баранова Н.А. Семерез А.С.	Брюховецкая Л.Н.
9	Группа № 7 (подготовительная)	Сорока А.Г. Потапова Г.Я.	Серова Е.В.
10	Группа № 6 (старшая группа компенсирующей направленности для детей с тяжелыми нарушениями речи)	Кудрина Л.В. Кислинская Н.П.	Карамышева Н.М.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС № 31 «Журавлик»



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Л.А. Хлынова".

Л.А.Хлынова