

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 28 «СОЛНЫШКО»

Саратовская область,
Новоузенский район
п.Дюрский ул.Советская 2
e-mail: fatina.kol@yandex.ru

ПРИКАЗ № 22/3

02.09.2015 г.

« Об организации питания воспитанников ДОО
в 2015-2016 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОО в 2015-2016 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2015 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 12-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОО строго соблюдать - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13»;

3. Утвердить график закладки основных продуктов
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы
5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
6. Утвердить Положение о организации питания в ДОО.

**2. О назначении ответственного
за организацию питания в ДОО**

2.1. На Стольную Н.А.– медсестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОО, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОО.

2.2. Определить для ответственного за питание Стольной Н.А.. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)

2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза и повара, принимающих продукты из склада.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания:

1-ая разновозрастная группа (с 1-4 лет)

воспитатель: Мухамбетова Р.И.

младший воспитатель: Кубашева А.Д.

2-ая разновозрастная группа (с 4-7 лет)

воспитатели: Жукова Н.А., Стольная Н.А. младший воспитатель: Жакбаева З.К.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

Усольцевой Т.В. – завхозу ДОУ

- Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

2.5. Усольцеву Т.В. – завхоза ДОУ назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

2.7. Работнику пищеблока повару Жулидовой Ю.Н.

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на групп;

2.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);

3. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

С.В.Колосова

С приказом ознакомлены:
Жукова Н.А.

Усольцева Т.В.

Мухамбетова Р.И.
Стольная Н.А.
Жакбаева З.К.

Жулидова Ю.Н.
Кубашева А.Д.