

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №8 «Звездочка» городского округа город Мантурово

ПРИКАЗ № 12 от 26.08.2019г.

**«Об организации питания воспитанников
в 2019-2020 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 ДООУ в 2019-2020 учебном году приказываю:

-Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник), воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

-Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.4.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

- Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы

Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДООУ на медсестру Смирнову Р.Л.

Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей 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 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;

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 ДООУ;

-в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада,

-представлять меню для утверждения заведующим до 15.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и младшего воспитателя групп:

Старшая группа группа

Воспитатель: Гладковская А.А.

Младший воспитатель: Тимина Г.И

Подготовительная группа

Воспитатели: Черепенина А.В., Серова Т.В.

Младший воспитатель: Андреева О.И

средняя группа

Воспитатель: Кудрявцева В.Н., Семенова З.А.

Младший воспитатель: Максина А.С.

2-я младшая группа

Воспитатель: Захарова О.Н, Юдина Т.Ю

Младший воспитатель: Скрыпник И.А.

1-я младшая группа

Воспитатели: Грачевская Т.Г., Смирнова С.В.

Младший воспитатель: Смирнова Л.П.

Ответственным:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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;
- обучать правилам культуры

Хмуровой О.А. старшему воспитателю ДОУ

- своевременно осуществлять 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.

Елизаровой Т.Н., завхозу

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации 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.
- 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;

Работникам пищеблока поварам Рыбкиной М.В., Душковой Е.В., рабочей кухни Чистяковой Н.П..

- 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 группы;

На 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);

Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Л.А. Гарирна.

приказом ознакомлены