

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Журавушка»»
городского округа город Шарья Костромской области.

ПРИКАЗ

«01» августа 2018г.

№ 89

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018-2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего ДОУ.
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока на группы на 2018-2019 уч.год.
3. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 1-3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом функционирования», утвержденным ФГБУЗ «центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Мантуровском районе.

4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

- 5. Медсестре.** Работать в комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;
- Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;
 - Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп - постоянно.

6. Шеф-повару Л.А. Попиневой контролировать:

- 6.1. Составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 6.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи шеф-повара, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего ДОУ.
- 6.3. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 6.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
- 6.5. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

7. Кладовщик О.О. Воронова:

- 7.1. Несёт ответственность за своевременность, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

- 7.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующей и поставщиком.
- 7.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15ч. 00 мин. предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.4. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 7.5. Ежеквартально совместно с комиссией производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

8. Поварам Н.А.Егоровой и И.О.Замотиной необходимо:

- 8.1 Строго производить закладку продуктов, согласно меню- требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно;
- 8.2 Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно - постоянно;
- 8.3 Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы- постоянно;
- 8.4 Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой- постоянно

- 8.5. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- 8.6. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой органолептических качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
9. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
- 10. На пищеблоке необходимо иметь:**
- 10.1. Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 10.2.2. Картотеку технологии приготовления блюд;
- 10.3. Медицинскую аптечку;
- 10.4. График выдачи готовых блюд;
- 10.5. Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- 10.6. Суточную пробу за 2 суток.
11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
12. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на воспитателей и помощников воспитателей.
13. Осуществлять мероприятия по контролю за организацией питания детей на 2018-2019 уч.год согласно утвержденного « Плана мероприятий по контролю организации питания МБДОУ «Д/с № 2 «Журавушка»» на 2018- 2019 уч. год.
14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой, приказ вступает в силу с момента подписания.

Заведующий

С приказом ознакомлены от



Л.А. Фролова

2018 г.