

Российская Федерация
администрация Волосовского муниципального района
Комитет образования
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №13»

ПРИКАЗ

от 25.08.2020г.

45 ОД

«Об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №13»

В целях организации сбалансированного питания детей МДОУ «Детский сад № 13», строгого выполнения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 и осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание в МДОУ организовывать в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет в группах с 10,5-часовым пребыванием» и «Примерным 10-дневным меню для детей в возрасте от 3 до 7-и лет в группах с 10,5-часовым пребыванием».
2. Возложить ответственность:
 - 2.1. За организацию питания в МДОУ «Детский сад № 13» на:
 - Руководителя учреждения в соответствии с СанПиН;
 - На повара;
 - 2.2. За организацию питания в группах на:
 - воспитателей и младших воспитателей -группы раннего возраста; разновозрастной группы (3-5 лет);разновозрастной группы (5-7 лет);
3. Ответственным за организацию питания в МДОУ:
 - при составлении примерного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, денежными нормами, учитывать возраст детей, время их пребывания в детском саду;
 - знать рекомендуемый СанПиН ассортимент основных пищевых продуктов, таблицу замены продуктов по белкам и углеводам;
 - составлять меню-заказ и предоставлять для утверждения заведующему МДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 13.00.;
 - при расхождении количества детей с заявленным ранее, возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.;
 - осуществлять систематический контроль: получения продуктов питания от поставщиков; условий их хранения на пищеблоке и в складских помещениях; соблюдения правил приготовления и реализации пищевых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - вести журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
4. Сотрудникам групп, ответственным за организацию питания:
 - осуществлять получение пищи с пищеблока и организовывать приемы пищи в соответствии с утвержденными графиками;
 - доводить до каждого ребенка положенную ему норму питания;
 - во время приема пищи прививать детям культурно-гигиенические навыки, обучать элементарным правилам культуры еды, учить пользоваться столовыми приборами.

5. Кладовщика, назначить ответственным за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемого товара, соблюдение условий хранения в соответствии с требованиями СанПиН.

Кладовщику:

- знать рекомендуемый СанПиН ассортимент основных пищевых продуктов;
 - не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
 - выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок производить в соответствии с меню, утвержденным заведующим МДОУ не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
 - в случае обнаружения некачественных продуктов, их недостачу, оформлять акт в присутствии представителя МДОУ (повар, заведующий) и представителя поставщика в лице экспедитора;
 - ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания в присутствии бухгалтера централизованной бухгалтерии Комитета образования;
- вести журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. В целях осуществления контроля за организацией питания создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующий МДОУ,
- завхоз,
- музыкальный руководитель.

6.1. Назначить ответственным за снятие пробы готового блюда. заведующего., в ее отсутствие снятие проб готового блюда производит завхоз .

7. Работникам пищеблока: повару и рабочему по кухне:

- работать в соответствии с утвержденным меню;
- соблюдать условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку продуктов питания производить по следующему графику:

7.15 - мясо 1-е блюдо; продукты для закуски

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.15 - обработка фруктов для второго завтрака;

11 .00 - тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

10.45 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.15 - продукты для полдника

8. Комиссии по питанию ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологических карт;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи на пищеблоке.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель



Иванова Т.А.