

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение детский – сад № 1 « Улыбка»
муниципального образования городской округ Смирныховский
Сахалинской области.

Приказ № 86

03. 09. 2020 г.

п.г.т. Смирных.

« Об организации питания детей в 2020/2021 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технической картой, а также в рамках осуществления в 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20 дневным рационом питания (меню) для организации питания в возрасте от 1,5 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении, реализующие основные образовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру:
Деревянко Н.Н.

3. Утвердить График приема пищи:

Завтрак	8.20 – 9.00
Второй завтрак	10.00.- 10.10
Обед	11.45 – 12.30
Полдник	15.45 – 16.10

4. Ответственному за организацию питания детей Деревянко Н.Н.

4.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

4.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню – требования дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню – требования количества принятых позиций, ставить подпись старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

- 4.3. Представлять меню – требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

4.4. Возврат продуктов в меню – требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность зав по хоз. части учреждения **Касьянова В.В.**

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, дежурный администратор) и поставщика в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит зав. по хоз. части **Касьянова В.В.** – материально – ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья зав. по хоз. части **Касьянова В.В.** проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (повар).

5.7. Поварам **Кузьминой С.Г, Панковой Т.В.** строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.8. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение **48 часов (не считая субботы и воскресенья)** в специальном холодильнике при температуре + 2 - + 6⁰С на поваров: **Кузьмину С.Г, Панкову Т.В.**

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, стерильные емкости, две ложки, вилку.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак	8.20 – 9.00;
Второй завтрак	10.00 – 10.10;
Обед	11.45 - 12.30;
Полдник	15.45 – 16.10.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДООУ;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

**12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру:
Деревянко Н.Н.**

Заведующий Г.А. Кудинова



С приказом ознакомлены:

Старшая медсестра Н.Н.Деревянко
Зав. по хоз. части В.В.Касьянова



Повара:
С.Г.Кузьмина
Т.В.Панкова



Заведующий ДООУ:



Г.А. Кудинова