



**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Захаровский
детский сад №1 муниципального образования –Захаровского
муниципального района Рязанской области**

ПРИКАЗ

От 15 июня 2020г.

№ 57а

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 2. Возложить ответственность на повара ДОУ за :
 - 2.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.2. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.3. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.4. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - 2.5. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.6. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
-

3. Создать бракеражную комиссию в составе: 3 человек

3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза Васильеву Е.А:

4.1. Обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. Обеспечить сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации с ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов на пищеблок;

4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.6. Контролировать работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара ДОУ .

5.1. Контролировать хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

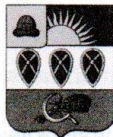
5.2. Контролировать правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. Контролировать совместное с завхозами и медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Обеспечить соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Захаровский детский сад №1 муниципального образования -Захаровский муниципальный район Рязанской области (МДОУ Захаровский детский сад №1)

П Р И К А З

15июня 2020г.

№ 55

О назначении ответственных по контролю за организацией питания детей в МДОУ Захаровский детский сад №1

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2019-2020 уч. году производственного контроля по данному вопросу

И в связи с увольнением завхоза Кубик З.Н. и принятием на работу нового завхоза Васильеву Е.А.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания воспитанников дошкольного возраста (1,5-лет и 3-7 лет) в дошкольных образовательных учреждениях:

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 завхоза Васильеву Е.А.

3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.1. 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 количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

3.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.4. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

повару ДОУ Кривову С.В., завхозу Васильевой Е.А.

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов несет ответственность завхоз Васильева Елена Анатольевна

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (заведующая)

4.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз и кладовщик по совместительству Васильева Елена Анатольевна материально-ответственное лицо

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Васильева Елена Анатольевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности (согласно накладной) с фиксацией результатов в журнале «Бракераж сырой продукции».

4.6. Выдачу продуктов завхозом 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).

4.7. Повару ДОУ строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

4.9. 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...+6 °С на повара ДОУ

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

председатель Васильева Е.А., члены комиссии : председатель пк ,воспитатель-Буртасова Т.В. и повар Кривова С.В.

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Васильева Елена Анатольевна -завхоз ,Кривова Сабира Вячеславовна -повар.

6.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

6.2. Завхозу Васильевой Елена Анатольевне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания

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

группы	завтрак	2 завтрак	обед	Уплотненный полдник
1 младшая группа	8-55	10-30	11-50	16-00
2 младшая группа	9-00	10-32	12-00	16-05
Средняя группа	9-05	10-35	12-15	16-10
Старшая группа	9-07	10-40	12-30	16-15
Подготовительная группа	9-10	10-43	12-40	16-20

8. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– положение по организации детского питания в ДОУ

– медицинскую аптечку;

– 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 воспитателя.


11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

Захаровский детский сад №1

Калужска Е.Ю.

С приказом ознакомлены


(Турташова Г.В.)
Васильева (Васильева Е.А.)