

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с.Донгуз»
Балтайского муниципального района Саратовской области

ПРИКАЗ № 4

от 03 сентября 2018 г.

«Об организации питания»

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 осуществление производственного контроля в 2018/2019 году.

Приказываю:

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 9 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 повара Гундыреву С.А.
3. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 утвердить график приема пищи:
 - Завтрак 8.30-9.00
 - Второй завтрак 10.00-10.20
 - Обед 12.00-12.30
 - Полдник 15.30
4. Заведующему МБДОУ:
 - 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;
 - 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 подпись повара, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.3. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - повару
 - 5.1 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 прилучаемых с базы продуктов несет ответственность Орлова Е.Н.
- 5.3 Получение продуктов в кладовую производит заведующий — Орлова Е.Н.- материально-ответственное лицо.
- 5.4 Выдачу продуктов повару из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню.
- 5.5. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.6. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.7. 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 $+2+6^{\circ}\text{C}$ на повара Гундыреву С.А.
- 5.8. Повару проводить С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
6. Заведующей ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания .
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- | | |
|----------------|----------------|
| завтрак | 8.15 – 8.20; |
| второй завтрак | 10.00 – 10.05; |
| обед | 11.50 – 12.00; |
| полдник | 15.15 – 15.20. |
8. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - суточную пробу за 2 суток
 - огнетушитель.
 - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
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 МБДОУ

Е.Н.Орлова

С приказом ознакомлены:

