

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 15 «СКАЗКА»

П Р И К А З

03 сентября 2018 года

№ 48 - о/д

г. Лермонтов

Об организации питания
воспитанников в 2018-2019 учебном году

В целях усиления контроля за организацией питания в дошкольном учреждении, во исполнение СанПиН 2.4.1.1249-03 п. 2.10 и повышения личной ответственности работников пищеблока и для организации рационального питания воспитанников в 2018-2019 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по 10-дневному рациону питания детей утвержденному в МДОУ;
2. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке:
 - 7.00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
 - 8.30 – тесто для выпечки
 - 9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
 - 10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо
 - 13.00 – продукты для полдника.
3. Поварам ДОУ № 15 «Сказка» (Москаленко Н.А., Чемеркина С.С., Мисетова Е.В.):
 - 3.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока;
 - 3.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.3. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
 - 3.4. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
 - 3.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группу;
 - 3.6. Получать продукты питания по меню на следующие сутки по окончании приготовления полдника после 16-00 часов;
 - 3.7. Своевременно производить заготовку овощей.
4. Медицинской сестре, ответственной за организацию питания (Сердюкова Е.И.):

4.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- включать набор продуктов для питания работников ДОУ (обед);
- изменения в меню вносить только в соответствии с приказом заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

4.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и помощников воспитателей групп для чего:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

6. Кладовщику (Попова Н.А.), ответственному за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания:

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика и администрацией ДООУ;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада и холодильных установок;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.30. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии г. Лермонтова.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
детский сад № 15 «Сказка»

И.К.Панасюк