

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 39  
муниципального образования  
Усть – Лабинский район

ПРИКАЗ

«11» января 2021г.

№ 62 -П

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу, приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования» и «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования».

1.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

1.2. изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Назначить Луневу И.Ф., старшую медицинскую сестру ответственным лицом за сбор, сдачу и ведение информационной документации по количеству детей, находящихся в ДОУ ежедневно до 8 ч. 30 мин. для закладки количества порций по меню.

3. Назначить Луневу И.Ф., старшую медицинскую сестру ответственным лицом за составление меню-требования по питанию детей:

3.1. составлять и представлять меню - требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования;

3.2. при составлении меню- требования учитывать следующее:

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

–ставить подписи старшей медицинской сестры, завхоза (кладовщика), повара, принимающего продукты из склада;

- возврат и добор продуктов оформлять в требовании- накладной, утвержденной формы по ОКУД не позднее 9.00 часов.

4. Назначить Хромову Е.Г., заведующего хозяйством ответственным лицом за обеспечение своевременного составления заявок и доставки продуктов питания, осуществления их прием на склад, взвешивание, хранение и выдачу продуктов из склада, участие в составлении меню- раскладок.

4.1. Хромова Е.Г., заведующий хозяйством, выполняющий обязанность кладовщика, несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

4.2. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством, выполняющий обязанность кладовщика, проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» совместно со старшей медицинской сестрой, членами бракеражной комиссии.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты и продовольственное сырье, или их недостача оформляются актом, претензионным письмом, которые подписываются заведующим ДОУ, поваром и представителем поставщика;

4.4. выдачу продуктов кладовщиком со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню- требовании, под роспись повара.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания- Марченко М.В., Костиной Л.И., поварам, Хромовой Е.Г., заведующему хозяйством, выполняющую обязанности кладовщика:

5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню -требованию;

5.2. поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику;

5.3. поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.4. На рабочем месте работникам пищеблока необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого прибора или хранятся в папке);

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;

- должностные инструкции;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора.

6. Запретить работникам пищеблока:

- совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей;
- во время работы носить кольца, серьги.

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

завтрак	08.15 – 8.35
2 завтрак	10.00-10.10
обед	11.40 – 12.30;
полдник	15.05 – 15.35.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

ранняя группа - Горожанская О.А., Дурманова О.Г., воспитатели;  
- Воронцова О.М., младший воспитатель;

младшая группа - Володина Н.В., Дурманова О.Г., воспитатели;  
- Айрапетян К.В., младший воспитатель;

средняя группа - Белозерова С.Н., Стрельцова Ю.И., воспитатели;  
- Кныш Т.А., младший воспитатель;

средняя группа компенсирующей направленности-  
- Захарченко Е.А., Жерновая С.А., воспитатели, Яцко И.В., младший воспитатель

старшая «А» группа - Петренко О.С., Стрельцова Ю.И., воспитатели;  
- Дмитрюк Е.А., младший воспитатель;

старшая «Б» группа - Кисиленко Н.А., Воронцова Г.А., воспитатели;  
- Чудина И.П., младший воспитатель;

старшая группа компенсирующей направленности-  
- Манько А.Г., Савенко Е.А., воспитатели;  
- Хандолишвили Л.А., младший воспитатель;

подготовительная к школе группа-  
- Черненко И.Ю., Воронцова Г.А., воспитатели;  
- Аракелян Ю.В., младший воспитатель.

9. Воспитателям и младшим воспитателям во время приема пищи воспитанниками, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на Луневу И.Ф., старшую медицинскую сестру.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 39 \_\_\_\_\_ А.М. Надточиева

С приказом ознакомлены:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /