

Утверждена постановлением
Госкомстата России от 18.08.1998 № 88

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 27 «ТЕРЕМОК»
П.ЗАГОРОДНЫЙ КРАСНОКУТСКОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

Форма
по ОКУД

Код

0317018

по
ОКПО

структурное подразделение

Номер документа	Дата составления
109	23.08. 2019 г

П Р И К А З

(постановление, распоряжение)

«Об организации питания»

**в МДОУ «Детский сад № 27 «Теремок» п. Загородный
Краснокутского района Саратовской области».**

В соответствии с «Конвенцией о правах ребёнка» - каждый
ребёнок имеет право на полноценное питание.

В целях обеспечения полноценного питания детей в
соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от
15.05 2013 г, а также осуществления контроля по
питанию в МДОУ «Детский сад № 27 «Теремок» п.
Загородный Краснокутского района Саратовской
области на 2019-2020 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питания детей от 1 года до 7 лет, посещающих МДОУ
«Детский сад № 27 «Теремок» с режимом функционирования 10,5 часов, в
соответствии с правилами и нормами СанПиНа, которое должно быть
полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью
удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основе
пищевых веществ.
2. Возложить ответственность на Н А Кузнецову социального педагога :
 - за организацию питания детей в МДОУ в соответствии с «Примерным
двухнедельным меню» для детей от 1 года до 1.5 лет; 1,5 до 3 лет и от 3-х до
7-ти лет), посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5
часовым пребыванием и режима функционирования МДОУ;
 - за ежедневное информирование родителей о наборе продуктов,
используемых в меню детям (уголки для родителей);
 - за разработку ежедневного меню – требования, установленного образца с
учётом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного
возраста;

- при отсутствии каких-либо продуктов на замену их на равноценные продукты по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
- за контроль правильности обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи;
- за ежедневное проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- за контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд» оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- за ведением журнала бракеража «Сырой продукции»;
- за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- за ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
- за правильное хранение и соблюдение сроков реализации продуктов;
- за снятие пробы и записи в бракеражном журнале «Готовой блюду», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- за ежедневный забор суточной пробы и готовой продукции и правильное её хранение;
- за ведением строгого контроля за санитарным состоянием пищеблока и его оборудованием, инвентарём, посудой и хранением, маркировкой, правильным использованием по назначению и обработкой.

- при составлении меню-заказа, учитывать утверждение заведующим МДОУ меню-заказа, не позднее 17.00 часов, предыдущего дня указанного в меню;

3. Возложить ответственность на работников пищеблока:

поваров Н.Б. Куранову, Н С Лидер :

- за строгое соблюдение технологии приготовления блюд;
- за закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии;
- за выдачу готовой продукции только после взятия пробы;
- за время приготовления пищи до её отпуска (нахождение пищи на плите не должно превышать 2-х часов);
- за хранение, маркировку, обработку, правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- за закладку необходимых продуктов

исполняя следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, соответственно возрасту (от 1 года до 3-х лет, от 3-х лет до 7-ми лет), проставляя норму выхода блюд при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций, используемого продукта прописью;
- указывать в конце меню количество, применяемых позиций, завхоза, одного из поваров, получающих продукты из кладовой и заведующего МДОУ.
- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;

В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению противоэпидемиологического режима,
- технологические карточки,
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточная проба за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

- Запрещается:

- раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Н А Волчкову :
- за работу с поставщиками продуктов питания;
 - за своевременную доставку продуктов, точность веса, ассортимент и качество, получаемых продуктов и сертификатов на них;

- за ввоз продукции на склад;
- за правильное содержание продуктов в кладовой;
- работу только по утверждённому и правильно оформленному меню;
- за выдачу сырого мяса из кладовой производить строго в соответствии нормами СанПиН 2.4.1.3049-13
- оснащение и бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования

кухонного инвентаря, посудой и моющими средствами, которые должны быть на пищеблоке в достаточном количестве;

- за сохранность, транспортировку и сроков реализации продуктов питания;

6. Возложить ответственность на воспитателей Н.С. Львову, Н.А. Мешкову, Г.К. Шашкину, Т.Н. Антипову, В.П. Геннеберг, М.С. Дахно А.В. Дубовик, и младших воспитателей, Г.С. Жамахову, М.Р. Коняшину, С.Ю. Гренц., Т.А. Самарцеву, Т.А. Ситкалиеву :

- за обеспечение приёма пищи детьми в МДОУ;
- за соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- за формирование навыков самообслуживания у детей и воспитание правил этикета;
- за организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
«Детский сад № 27 «Теремок»
М.А. Мнацаканян

