

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 3 КП.ГОРНЫЕ
КЛЮЧИ КИРОВСКОГО РАЙОНА»**
692086, Приморский край, Кировский район, с/п. Горные Ключи, ул. Юбилейная,
43,
тел. 8(42354) 24-2-34 kubik_t@inbox.ru

ПРИКАЗ
кп. Горные Ключи

«01» сентября 2020г

№ 39/2 - од

Об организации питания в МБДОУ «Д/С № 3 кп. Горные Ключи»

В целях организации полноценного питания и сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивающих нормальный рост и развитие детского организма, предотвращения нарушений в технологии приготовления блюд и соблюдении норм СанПина 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г № 26, на основании Устава МБДОУ «Д/С № 3 кп. Горные Ключи», а также с целью осуществления контроля за качеством приготовления пищи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ «Д/С № 3 кп. Горные Ключи» 4-х разовое питание в соответствии с примерным 20-ти дневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым пребыванием. Изменения в 20-ти дневное меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на фельдшера Пиковую Ларису Алексеевну и заведующего хозяйством Дубина Ольгу Алексеевну.
3. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока:

Наименование возрастной группы	Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1-я младшая группа	8:20	11.30	15.00
2-я младшая группа	8:20	11.50	15.00
Средняя группа	8:30	12.00	15.10
Старшая группа	8:30	12.20	15.20
Подготовительная к школе группа	8:40	12.30	15.20

4. Ответственному за питание Пиковой Л.А.

4.1. Вести строгий контроль за:

- организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- правильной кулинарной обработкой, выходом готовых блюд и вкусовых качеств;

- ежедневным проведением С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед выдачей;
- снятием пробы и записи в бракеражном журнале готовых блюд и разрешения их выдачи;
- ежедневным забором суточных проб готовой продукции и правильность ее хранения;
- ежемесячным подсчетом калорийности пищи по накопительской ведомости

4.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании и утверждать заведующим.

4.3. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
- проставлять количество порций используемых продуктов;
- указывать в конце меню-требования стоимость дня (отв. кладовщик)
- возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Ответственному за питание Дубина О.А.:

5.1. Вести строгий контроль за:

- правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, технологического оборудования, кухонного инвентаря, хранения, маркировки и правильного использования по назначению и обработки;
- наличием моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря на пищеблоке;
- бесперебойной работой холодильного и технологического оборудования, оснащением кухонным инвентарем, освещением пищеблока.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду: поварам, кладовщику, кухонному рабочему разрешается работать только по утвержденному в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13 меню.

7. Возложить ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика Дубина О.А. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять и подписывать членами бракеражной комиссией детского сада

7.1. Кладовщик Дубина О.А. в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13 производит:

- выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 часов, а повар принять выданные продукты под роспись;
- ежемесячно отчитываться в бухгалтерию МКУ «ЦОМОУ» о приходе и расходе продуктов в детском саду;
- вести анализ стоимости питания за день, неделю, месяц.

8. Поварам пищеблока (Струтинской В.Т. и Шпаченко О.Л.):

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов в полном объеме;
- неукоснительно выполнять инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции. Находиться в помещении пищеблока в средствах индивидуальной защиты (маска, перчатки).

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемического режима;
- соблюдать график выдачи готовых блюд из пищеблока в группы;
- производить отбор суточных проб готовых блюд;
- правильно использовать по назначению кухонный инвентарь и посуду.
- соблюдать время нахождения пищи на горячей плите с момента приготовления не более 2-х часов.

9. Возложить ответственность за организацию питания детей на воспитателей, младших воспитателей и помощников воспитателей:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий при приеме пищи. При получении пищи помощники воспитателей обязаны носить маску и перчатки.
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в возрастных группах;
- ежедневное ознакомление родителей с меню и стоимостью продуктов.

9.1. Утвердить время приема пищи детьми в группах:

- 8.30-9.00 часов – завтрак (по возрастным группам);
- 10-10.20 – второй завтрак;
- 12.00 – 13.00 – обед;
- 15.15 – 16.00 – уплотненный полдник.

10. Общий контроль в детском саду за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя и на весь персонал детского сада.

12. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ «Д/С №3 кп. Горные Ключи»



Е.Н. Круглик