Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Золотая рыбка»

ПРИКАЗ

09.01.2020 г. Уварово № 11/1-ОД

Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка» 2020 год

В соответствии с постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26, «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций», Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-Ф3, в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм и сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка» в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка», реализующем образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей.
2. Установить в дошкольном образовательном учреждении трехразовый режим питания детей с уплотненным полдником. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

№	Наименование группы	завтрак	обед	Уплотненный полдник
1.	1-ые младшие группы	8.15 – 8.20	11.30 – 11.35	15.55 – 16.00
2.	2-ые младшие группы	8.20 – 8.25	12.00 – 12.10	16.00 – 16.05
3.	Средние группы	8.25 – 8.30	12.10 – 12.20	16.05 – 16.10
4.	Старшие группы	8.30 – 8.35	12.20 – 12.30	16.10 – 16.15
5.	Подготовительные группы	8.35 – 8.40	12.30 – 12.40	16.15 – 16.20

Во время оздоровительного периода организовать дополнительный прием еды - второй завтрак с 10.00 до 11.00 часов в виде фруктов, соков, которые выдаются во время прогулки.

3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка».
4. Перспективное меню и меню-раскладку составлять с учетом наличия сезонных продуктов:
   - меню-раскладку составлять на каждый последующий день недели с учетом перспективного меню, в соответствии с картотекой блюд.
   - при составлении меню-раскладки определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
   - при отсутствии продукта в бланке меню-раскладке дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-раскладки количество принятых позиций, ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой.

5. Предоставлять меню-раскладку для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.
6. Возврат и дополнение продуктов в меню раскладке оформить не позднее 9-00 час.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка» - поварам, кладовщику:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке;

7.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик.

7.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка» (кладовщик, повар) и поставщика в лице экспедитора.

7.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик.

7.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, а также соответствие продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документам (накладным, сертификатам), свидетельствующим об их качестве.

7.6. Возложить полную материальную ответственность, за прием, сохранность и выдачу продуктов питания на кладовщика.

7.7. Выдача продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню- раскладкой не позднее 17-00 предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

7.8. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоке на шеф-повара Махортову О.А..

7.9. Шеф-повару Махортовой О.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

7.10. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

7.11. Возложить персональную ответственность на шеф-повара 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 С°.

7.12. Поварам производить закладку в котел в присутствии членов бракеражной комиссии по следующей циклограмме:

6.00 - куры, мясо говядины - 1 блюдо;
7.10 - масло в кашу, сахар для завтрака;
10.00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
10.45 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
13.00 - продукты для полдника.

8. Бракеражной комиссии:
   - контролировать доброкачественность готовой продукции органолептическим методом;
   - контролировать выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

8.1. Ежеквартально предоставлять отчет о результатах проведенной работы.

8.2. Бракеражной комиссии руководствоваться в работе Положением «О бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка».

9. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией МКУ «ЦБ отдела образования и культуры администрации города Уварово»

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы в соответствии с п. 2.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка»;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и техники безопасности.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

13. Создать совет по питанию в составе:
Председатель комиссии:
Г.Н. Семина - заведующий
Члены Совета по питанию:
Н.Т. Попова – старший воспитатель,
Е.А. Сатина – заведующий хозяйством,
Харитонова О.В. - воспитатель,
Махортова О.В. - шеф-повар,
М.А. Скворцова – кладовщик,
Е.А. Притулова – представитель родительской общественности.

13.1. Совету по питанию вменить в обязанности контроль за организацией питания детей:

- закладка продуктов в котел;
- технология приготовления пищи;
- выход готовой продукции;
- разнообразие блюд;
- нормы выдачи пищи по группам;
- процесс кормления детей в группах;
- нормы детских порций;
- качество и вес получаемых продуктов с пищеблока;
- соответствие санитарным нормам, правилам хранение продуктов в кладовой;
- выдача продуктов по меню из кладовой на пищеблок.

13.2. Ежемесячно представлять отчет о результатах проведенной работы.

13.3. Совету по питанию руководствоваться в работе Положением «О совете по питанию МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка».

14. Кладовщику контролировать наличие сертификатов качества и ветеринарных Свидетельств, качественных удостоверений на продукты питания.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад «Золотая рыбка» Г.Н. Семина