

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Самарино»
Красногвардейского района
Белгородской области**

Приказ

«03» сентября 2019 года

№75

Об организации питания детей

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1. 3049-13), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26; с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019-2020 учебном году, **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих детский сад с 10,5 часовым режимом», утвержденным 13 августа 2019г. и согласованным с начальником управления образования администрации Красногвардейского района. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

2. Возложить ответственность за организацию и контроль питания на заведующего Семенцову М. А..

3. Ответственному за питание Семенцовой М. А.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; ставить подписи повара, принявшего продукты и ответственного о выдаче продуктов.

3.3. Утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Нести ответственность за:

- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

- ведение журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостака оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (заведующий или повар) и поставщика, в лице экспедитора.

3.6. Ежедневно контролировать:

- журнал учета температурного режима всех холодильных установок пищеблока;

- санитарное состояние пищеблока;

- правильность отбора и хранения суточных проб.

Результаты проверок и анализа отражать в Актах проверок, справках.

4. Повару пищеблока Вертковой Е. А. нести ответственность за:

- качество приготовления пищи;
 - сохранность продуктов;
 - соблюдение технологии приготовления блюд;
 - своевременную закладку продуктов;
 - сохранность и чистоту кухонного инвентаря;
 - строгое соблюдение санитарного состояния пищеблока;
 - ведение журнала учета температурного режима всех холодильных установок;
 - строгое выполнение правил личной гигиены;
- Повару пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

5. Утвердить график закладки основных продуктов:

8.00 — масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30 – мясо во 2 блюдо;

10.00 – 10.30 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.30 — тесто для выпечки;

11.00 — масло в 1 и 2 блюдо; сахар в 3 блюдо;

14.00 — продукты для полдника

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

Завтрак 8.15-8.30

Завтрак 2 10.20-10.30

Обед 11.45-12.00

Полдник 15.15-15.30

7. Утвердить график приема пищи:

Завтрак 8.30-8.50

Завтрак 2 10.30-10.45

Обед 12.00-12.45

Полдник 15.30-15.45

8. Утвердить график уборки пищеблока (Приложение №1)

9. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по закладке основных продуктов и для органолептической оценки блюд в составе:

- заведующий Семенцова М. А.

-помощник воспитателя Тулинова Г. Г.

- повар Верткова Е. А.

10. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Верткову Е. А.. Пробы хранить в холодильнике при $t = 4 \pm 2$.

11. Создать комиссию по снятию остатков продуктов за месяц в составе:

- заведующего Семенцовой М. А..

- повара ДОУ Вертковой Е. А..

- воспитателя Долженко Е. В.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд;
- картотеку технологии приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

13. Помощникам воспитателей Бачуриной О. Н., Тулиновой Г. Г.
- своевременно получать готовые блюда с пищеблока;
- выдавать детям, соблюдая нормы готовых блюд;
- соблюдать инструкции СанПИНа при мытье и обработке посуды.

14. Ответственность за организацию приема пищи детей несут
Акимова Л. И., Долженко Е. В., помощники воспитателей Бачуриной
Тулинова Г. Г.:

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад
с. Самарино»

Семеновцова М. А.

С приказом ознакомлены:

Акимова Л. И.

Долженко Е. В.

Тулинова Г. Г.

Бачурина О. Н.

Верткова Е. А.



График санитарной уборки пищеблока

Ежедневно проводить уборку:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протираание радиаторов;
- протираание подоконников

Еженедельно проводить:

Понедельник – мытье стен.

Вторник – мытье осветительной арматуры, вентиляционной арматуры.

Среда – очистка стекол от пыли и копоти.

Четверг – чистка кастрюль, столовой посуды.

Пятница – мытье холодильников, технологического оборудования.

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всего помещения,
оборудования и инвентаря

Ответственный: повар Верткова Е. А..