

ПРИКАЗ № 22

от 10 августа 2017 года.

**«Об организации питания
в МБДОУ на 2017-2018 учебный год»**

В целях правильной организации, рационального сбалансированного питания детей в учреждении, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу и повышения личной ответственности медицинского персонала и работников пищеблока,

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «примерным 10 – дневным меню», для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих ДОУ № 102
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Сидорову Т.В.
3. Утвердить график выдачи пищи, в зависимости от возрастной группы.

Завтрак 8.00-8.15

2 завтрак 9.35-10.10

Обед 11.30- 12.20

Полдник (уплотненный полдник) 15.05- 16.00

4. Ответственной за питание заведующий МБДОУ и медицинская сестра
 - 4.1. Принимать участие в составлении меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню, с использованием примерного десятидневного меню и технологических карт из следующих источников:
«Организация питания детей в ДОУ»: Производственно-практическое издание в 2 частях (Министерства образования и науки Челябинской области, составитель Г.Н. Панкратова, под редакцией В.В.Садырина)
 - 4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя нормы выхода блюд;
 - Проставлять количество позиций используемых продуктов и ставить подпись медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой, заведующего ДОУ
 - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 утра
 - 4.5. Обеспечить контроль за качеством приготовления пищи, сроков реализации продуктов и условиями их хранения;
 - 4.6. Указывать полное наименование блюд и изделий в меню-раскладки;
 - 4.7. Обеспечить контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - 4.8. После подведения итогов выполнения натуральных норм продуктов питания первой десятидневки месяца, корректировать их выполнение во второй десятидневки; в конце каждого месяца подается отчет заведующему МБДОУ по выполнению натуральных норм;
 - 4.9. По итогам накопительной ведомости проводит подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов.

5. Заведующий хозяйством Арзамасцевой Е.А.
 - 5.1. Обеспечить своевременную заявку на продукты питания в соответствии с примерным десятидневным меню, их доставку, точность веса, количества, качества и ассортимент полученных продуктов;
 - 5.2. Обеспечить соблюдение требований к хранению и сроков реализации продуктов;
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и экспедитором;
 - 5.4. Получение продуктов на склад ДОУ от экспедитора производит завхоз Арзамасцева Е.А., материально-ответственное лицо;
 - 5.5. Выдача продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - 5.6. Выполнять требования к ведению документации на складе;
 - 5.7. Вести журнал по работе с поставщиками;
 - 5.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, заведующему хозяйством разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
 - Заведующий Т.В.Сидорова
 - Председатель профкома Т.Н.Абрамова
 - Воспитатели Лопасова С.В, Шестакова С.А.
8. Поварам – шеф повар Хасьянова Г.У.
 - 8.1. Соблюдать (строго) технологию приготовления блюд согласно технологическим картам; закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 8.30 – тесто для выпечки;
 - 9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 10.45 – 11.15 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13.00 – продукты для полдника;
 - 13.30 – 14.00 – продукты для ужина.
 - 8.2. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
 - 8.3. Выдачу готовой продукции на группы проводить только по весу в соответствии с количеством заявленных детей;
 - 8.4. Строго соблюдать следующие правила личной гигиены :
 - Приходить на работу в чистой одежде;
 - Запрещается на работе носить серьги, кольца, клипсы;
 - Коротко стричь ногти;
 - Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенное место, строго соблюдать правила пользования туалетом;
 - При проявлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации, медицинскому персоналу и обратиться в мед. учреждение для лечения;
 - Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- инструкции по охране труда и техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд и контрольное блюдо;
- пробы готовых блюд на 2 суток;
- вымеренную посуду с указаниями объема блюд.

10. Детей у пищеблока во время выдачи готовых блюд быть не должно.

11. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) строго соблюдать правила хранения продуктов и пищевых отходов; проводить борьбу с мухами, тараканами и грызунами;

12. В каждой группе ответственность за организацию питания детей несут воспитатели и младшие воспитатели:

12.1. Младшие воспитатели должны

12.1.1. Перед началом подачи пищи и получения ее с пищеблока тщательно помыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду;

12.1.2. Получать пищу с пищеблока строго по утвержденному графику в эмалированной посуде с крышками;

12.1.3. Соблюдение сервировку стола;

12.1.4. При раздаче горячих блюд, детей не должно быть рядом со столами

12.2. Воспитатели должны учить детей:

12.2.1. Соблюдать культурно-гигиенические навыки перед и после приема пищи;

12.2.2. Культуре поведения за столом при приеме пищи;

12.2.3. Пользоваться столовыми приборами в соответствии с возрастом;

12.2.4. Выполнять обязанности дежурных по столовой в группе, в зависимости от возраста;

12.2.5. Знакомить с новыми названиями блюд, повторять знакомые.

13. Родительскому комитету при планировании работы на 2017-2018 учебный год включить проверку по организации питания в ДОУ (выдача пищи с пищеблока, раздача на группах и прием пищи детьми)

14. Ответственность за выполнения приказа возлагаю на заведующего хозяйством Е.А.Арзамасцеву и старшего воспитателя Кузнецову Е.Е.

15. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой;

Заведующий

Т.В.Сидорова

С приказом ознакомлены:

Арзамасцева Е.А.

Кузнецова Е.Е.

Новикова Л.С.

Саяфарова Т.П.

Козлова Е.П.

Шляхтина О.К.

Лопасова С.В.

Абрамова Т.Н.

Мальцева Н.В.

Щепеткина Т.Н.

Шестакова С.А.

Деревенских Т.А.

Гаврилова О.А.

Васильченко Т.Н.

Парфенова В.Н.

Дементьева Г.Н.

Ожанинова Е.П.

Султанова Г.И.

Полетаева Ю.

Потехина С.Ю.

Карасева Т.Ю.

повара

Г.С.Хасьянова

Маш. по стирке белья

Никитина Е.В.

Е.А.Лахтачева

Подсобный рабочий

Потапова Е.В.

Дворник Биккенин Ш.

Сторожа: Лобанова Л.К.

Корсакова Н.В.

Арзамасцев А.В.

