

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 51

ПРИКАЗ

26.08.2019

№ 04-03/ *ЗП*

Об организации питания детей

На основании санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.3049-13 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 и с целью организации сбалансированного рационального питания с 12 – часовым пребыванием детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2019-2020 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и примерным 10 – дневным меню детского сада № 51 для организации питания детей от 1.5 до 3 – х лет и от 3 – х до 7 лет в дошкольном учреждении, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования с 12 – часовым пребыванием в саду, утвержденного приказом заведующего.
2. При организации питания составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный – кладовщик Т. В. Дворецкая.
3. При составлении меню – требования:
 - 3.1 Указывают выход блюд для детей разного возраста (раннего и дошкольного)
 - 3.2 При отсутствии наименования продуктов в бланке меню – требования дописывать его в конце списка

- 3.3 Своевременно ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- 3.4 Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню. Ответственный – старшая медицинская сестра Ю. С. Захарина.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. Кладовщику Т. В. Дворецкой:
- 5.1 Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов.
- 5.2 Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 5.3 Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 5.4 Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с поставщиком.
- 5.5 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика в лице экспедитора или водителя.
- 5.6 Производить выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню – требовании.
- 5.7 Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером муниципального учреждения «Центр обеспечения функционирования муниципальной системы образования городского округа город Рыбинск». Сдавать меню – требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.
6. Поварам А. А. Ласточкиной и С. Е. Соболевой:

- 6.1 Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд.
- 6.2 Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному заведующим графику.
- 6.3 Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции, назначить ответственным за правильность хранения суточных проб старшую медицинскую сестру Ю. С. Захарину.
- 6.4 Готовую пищу выдавать только после проведения контроля одного из членов бракеражной комиссии.
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.
8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов согласно утвержденного графика.
9. Воспитателям групп информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке до ухода детей домой. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции.
10. Ответственность за организацию питания детей и питьевого режима для каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель, которые закреплены за группой приказом заведующего.
11. Воспитатели несут ответственность в групповой ячейке за доведение нормы до каждого воспитанника.
12. Младшие воспитатели получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, освобождают кастрюлю для отходов после каждого приема пищи.
13. Контроль над организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Г. М. Кротова

С приказом ознакомлены:

(Handwritten signatures)
Сестра Захарина СВ
Сестра Кротова ГМ
Сестра Кротова ГМ
Сестра Кротова ГМ