

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар  
«Центр - детский сад №86»**

**ПРИКАЗ**

от 10.09.2020 г.

№ 12/11

**«Об организации питания детей в МАДОУ МО г. Краснодар  
«Центр - детский сад №86»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденном меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные учреждения с 12-часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность на Коваленко С.Ю., заведующего, Ковалеву А.Г., старшего воспитателя, за организацию рационального питания в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13:
  - 2.1. Составлять меню и меню-заказа накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.2. При составлении меню и меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - проводить мониторинг калорийности продуктов.
  - 2.3. Представлять меню для учреждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 2.4. Предоставлять на пищеблок информацию о наличии детей в группах.
  - 2.5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9:00 часов текущего дня.
3. Проводить выдачу и прием пищи согласно утвержденного графика выдачи и приема пищи на учебный год (Приложение 1).

4. Поварам: Беловол Е.А., Свиридовой Ю.С., Гетманской Е.С. и кладовщику Бегловой А.П., отвечающим за питание в учреждении :

4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.

4.2. Возложить ответственность на кладовщика за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостаточность актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком.

4.4. Проводить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать группу общественного контроля. Бракеражную комиссию (комиссию по закладке основных продуктов в котел) в целях организации контроля за приготовления пищи. Запись о проведенном контроле производить в журнале, ответственность за его ведение и снятие (отбор), хранение проб возложить на Ковалеву А.Г. старшего воспитателя.

Состав комиссии: - Гаврисевич О.Н., младший воспитатель (понедельник);

- Беломестнова Е.В., воспитатель (вторник);

- Ковалева А.Г., старший воспитатель (среда);

- Куклина Е.А., делопроизводитель (четверг);

- Никифорова М.С., воспитатель (пятница).

В случае отсутствия одного из членов бракеражной комиссии ответственность возлагается на руководителя или старшего воспитателя.

6. Назначить ответственной за проведение витаминизации третьих и сладких блюд, ведение журнала по витаминизации, отбор суточных проб, Беловол Е.А., повара.

7. Беловол Е.А., повару:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд.

- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику (Приложение №2)

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и техники безопасности;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов
- нормы готовых блюд;
- огнетушитель,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Выдавать готовые блюда с пищеблока на группы согласно утвержденному графику.

Работникам пищеблока запрещено хранить личные вещи на рабочем столе.

8.Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания со склада в составе:

- Коваленко С.Ю., заведующий;
- Беглова А.П., кладовщик;
- Ковалева А.Г., старший воспитатель.

9.Бегловой А.П., кладовщику:

- регулярно контролировать качество поступающей продукции, соответствие сопроводительной документации, сроки годности;
- обеспечивать правильность хранения продуктов;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
- регулярно формировать заявки на продукты;
- вести учет продуктов;
- следить за наличием и целостностью посуды в соответствии с СанПин, при необходимости докладывать администрации о несоответствиях.

10.Возложить ответственность за ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока, младших воспитателей на Куклину Е.А., делопроизводителя.

11.Воспитатель и младший воспитатель – несут ответственность за организацию питания детей в своей возрастной группе.

12.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ МО

г. Краснодар «Центр-детский сад № 86»

Ознакомлены:



Коваленко С.Ю.