

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение « Детский сад №13»  
города Воткинска Удмуртской Республики

427433, Удмуртская Республика, г.Воткинск, ул.Бебеля д.29 тел. 5-23-09  
ИНН/КПП 1828009847/ 182801001

29 января 2018 г.

ПРИКАЗ

№ 5 - ос

Об организации питания в МБДОУ

В целях обеспечения сбалансированного рационального полноценного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за использованием качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», с целью организации питания детей в 2017 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»
2. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормативами СанПиН -2.4.1.3049-13 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на медицинского работника:
  - 3.1. – осуществление контроля за организацией питания, в том числе за выполнением санитарных требований к технологии приготовления пищи, сроков реализации готовой продукции;
  - 3.2. – осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации;
  - 3.3.- за организацией питания и качеством приготовления пищи с соблюдением натуральных норм продуктов;
  - 3.4. –осуществление общего руководство технологией приготовления пищи;
  - 3.5.- ведение учета выполнения норм основных продуктов за 10 дней;
  - 3.6.- составление совместно с кладовщиком, делопроизводителем и шеф- поваром меню- требования;
  - 3.7.- контролировать качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации;
  - 3.8.- контролировать соблюдение норм выхода порций;
  - 3.9. - ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 3.10. - качество приготовления пищи (при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
4. Возложить ответственность на делопроизводителя за:
  - 4.1. - составление меню- требования накануне предшествующей недели, указанного в меню. При составлении меню- требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - в конце меню – требования ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, шеф- повара, принимающих продукты из склада и заведующего.
  - 4.2. представлять меню- требование до 13.00 для утверждения заведующим накануне предшествующего дня указанного в меню.
  - 4.3. вести соответствующую документацию по выполнению норм питания.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении шеф-повару Невоструевой Оксане Ивановне (или лицо ее заменяющее) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню- требованию.

Сотрудники пищеблока несут ответственность за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С- витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с делопроизводителем Кондюриной Еленой Юрьевной и медсестрой составление разнообразного меню- требования;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды необходимо:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу ( 1 сутки);
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Возложить ответственность на кладовщика за:

7.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

7.3. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщика. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ детского сада № 13 и поставщика.

7.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню- требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов оформляется по накладной не позднее 10.00 часов.

7.5.- ежедневно вести бракераж сырых продуктов, сверять бракераж с меню – требованием, набор продуктов по меню- с бракеражной тетрадью;

8. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и помощники воспитателя:

Во время приема пищи детьми, воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков

- соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формированием навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру, кладовщика, делопроизводителя, шеф- повара и сотрудников ДОУ.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения.

Заведующий



Г.А.Прислегина