

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД №20 «КОЛОСОК»**

Приказ

от 29.08.2018г.

№ 40

Об организации питания детей МБДОУ № 20
в 2018-2019 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2018-2019 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 01.09.2018г. организовать питание воспитанников в учреждении в соответствии с «Примерным 20 - ти дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания (увеличение объёма порций) детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру **Мясникову Н.Н.**

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2018-2019 учебный год (приложение №1).

3. Организовать питание воспитанников согласно графика приёма пищи для воспитанников ДОУ:

завтрак - 08.30 - 09.00;

2-й завтрак – 10.00 – 10.30

обед - 12.00-13.00;

уплотненный полдник - 16.00 – 16.30.

4. Ответственному за организацию питания воспитанников Мясниковой Н.Н

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шефповару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения **Бочкова Л.А.**

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (медсестра, дежурный администратор, шефповар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Бочкова Л.А. материальноответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Бочкова Л.А. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале.

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Мясникову Н.Н..

5.8. Шеф-повару Морозовой Н.Ф., поварам Костровой С.Н., Полевой Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шефповара Морозову Н.Ф. и повара Кострову С.Н.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около каждого прибора;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
8. Ответственность за организацию питания воспитанников в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитателя.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Мясникову Н.Н..

В.М. Войтенкова