

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Лесовичок» п. Ангарский**

Приказ № 9

01 сентября 2020 год.

«Об организации питания детей»

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 в 2020—2021 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность по контролю за организацией питания на медицинскую сестру :

- Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню
- При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, или одного из поваров, принимающих продукты из склада.
 - Представлять меню для утверждения заведующему 1 раз в неделю
 - Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

• 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов проверять не реже 2-х раз в месяц. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру

6. Поварам необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, или комиссионно с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

7. 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,
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- список детей с назначениями диеты
- Технический регламент («О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «Масло-жировая продукция»)
- Сертификаты качества продукции





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

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, правил поведения за столом.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя
и медицинскую сестру Т.И. Логинову

Заведующая МКДОУ детский сад «Лесовичок»  Е.Г. Клочихина

С приказом ознакомлены:  М.А. Шовикова
 Л.Н. Доброва
 Р.Р. Насирова
 Т.И. Логинова