

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение Детский сад  
общеразвивающего вида "Мечта"**

Номер документа	Дата составления
4	03.02.2020

**Приказ**  
(распоряжение)

**«Об организации питания детей»**

С целью организации сбалансированного рационального 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 по данному вопросу

**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 10.5-ти часовым режимом функционирования»

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру
2. Ответственному за питание:
  1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  2. 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 старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
  3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством
  - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ Детский сад «Мечта» и поставщика.
  - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры 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. Шеф-повару необходимо:
  - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
  - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или членов комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
  - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
  - 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
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, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и заведующую хозяйством

Руководитель

организации: заведующий

*Ваулина*

Н.Н.Ваулина

