



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка – детский сад «Кристаллик»  
п. Чернянка Белгородской области»

## Приказ

от 27 августа 2015 года

Об организации питания в МБДОУ  
2015-2016 учебный год

№ 39

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2015/2016 учебном году **приказываю:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами 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.
2. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Котельникову Светлану Васильевну за:
  - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе примерного меню с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.
  - 2.3. Ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей.
  - 2.4. Составление ежедневного меню-требования установленной формы с учетом выхода блюд по нормам.
  - 2.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
  - 2.6. Возврат и добор продуктов оформлять накладной не позднее 10.00 ч.
  - 2.7. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
  - 2.8. Снятие проб и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд» оценки готовых блюд, разрешению их к выдаче.
  - 2.9. Контроль правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов
  - 2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

2.12. Осуществлять системный контроль за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Свиридова Наталья Андреевна – заведующая ДООУ

Алейникова Ирина Ивановна – старший воспитатель

Игнатова Татьяна Викторовна – музыкальный руководитель

Котельникова Светлана Васильевна - старшая медицинская сестра

Мирошникова Татьяна Николаевна – заместитель заведующей по АХЧ

3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

3.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3.3. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

3.4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о питании воспитанников ДООУ, настоящим приказом.

3.5. Ежеквартально проводить поверку весов на пищеблоке и в кладовой.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Мирошникову Татьяну Николаевну за:

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами.

4.2. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации

4.3. Работу с поставщиками продуктов питания, своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов

4.4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.5. Учесть, что закупочные цены на продукты для организации питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

5. Возложить ответственность на старшего повара Крамаренко Елену Викторовну за:

5.1. Хранение, маркировку, обработку правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

5.2. Правильное выполнение по технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминацию 3-х блюд с соответствии с требованиями СанПиН.

5.3. Выдачу готовой продукции только после снятия пробы.

5.4. Соблюдения времени с момента приготовления до отпуска пищи и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)

5.5.Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

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 за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

7.Возложить ответственность на воспитателей групп и младших воспитателей за:

7.1.Обеспечение приема пищи детьми

7.2.Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи

7.3.Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета

7.4.Организацию питьевого режима в группах.

7.5.Организовать информационно-просветительскую работу для родителей с целью их мотивации на создание оптимального режима питания воспитанников, в т.ч. Дни «Здорового питания», «Национальной кухни»; проведение анкетирования «Мое любимое блюдо» и другие мероприятия.

7.6.Утилизацию пищевых отходов после приёма пищи.

8.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ

Свиридова Н.А.

С приказом ознакомлены: