

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 15
муниципального образования город Новороссийск**

ПРИКАЗ № 20 – ОД

**«Об организации питания
в МБДОУ №15»**

09.01.2020 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019-2020 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 5 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования», в соответствии с требованиями СанПин. Изменения в меню вносить только при наличии актов.
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Невоструеву О.В.
3. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе)
4. Ответственному за питание: кладовщику Невоструевой О.В.
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. 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;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи диетсестры, кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующей.
 - 4.3. Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00
5. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Невоструева О.В., материально ответственное лицо.
7. Назначить кладовщика Невоструеву О.В., и ответственным за:
 - своевременность доставки продуктов;

- точность веса;
 - количество;
 - качество;
 - ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
- 7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ;
 - 7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.
 8. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет медсестра Иванова О.С. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.
 9. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 10.Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей меню-требованию.
 - 11.Закладку продуктов в котел производить строго в присутствии ст.медсестры Ивановой О.С.
 - 12.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
 - 13.В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.
 - 14.Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
 - 15.Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несет воспитатель и помощник воспитателя.
 - 16.Общий контроль за организацией питания в ДООУ оставляю за собой.

Заведующий МБДООУ
детский сад № 15

С приказом ознакомлены:



Кудряшова К.Г.

Невоструева О.В
Иванова О.С.