

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16»
муниципального образования – городской округ город Касимов*

ПРИКАЗ

от 01.09.2020г

№ 19-ОД

**« Об организации питания детей
в МБДОУ «Д/С №16»**

С целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в государственных дошкольных образовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Лопырис С.И., медицинскую сестру ответственной за написание меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение, отбором и хранением суточной пробы, ведением документации по питанию.
2. Голосовой Н.Ю., Чернецовой Л.В., Сенькиной В.А. обеспечить полноценное сбалансированное питание детей.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: Спирина Лариса Анатольевна, заведующий ДОУ;
члены комиссии: Лопырис Светлана Ивановна, медицинская сестра,
Голосова Наталья Юрьевна, шеф-повар.
4. Меню-требование выписывать на основании примерного 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
5. Меню-требование выписывать согласно таблицу посещаемости воспитанников учреждения.
6. Суточную пробу отбирать от каждой партии производимой кулинарной продукции шеф-повару Голосовой Н.Ю., под руководством медицинской сестры Лопырис С.И. в стерильные промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Порционные вторые блюда – биточки, оладьи, выпечка и т. д. оставляются поштучно (в объёме одной порции).
8. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Голосову Н.Ю., Чернецову Л.В., Сенькину В.А.
9. Персоналу пищеблока:

- 9.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 9.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 9.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
- 9.4 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 9.5 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 9.6 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 9.7 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 9.8 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 9.9 Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
11. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
12. Ответственным за обработку яиц назначить повара Голосову Н.Ю.
13. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя заведующего по хозяйственной части Солонченко Л.В. и медицинскую сестру Лопырис С.И.

Заведующий МБДОУ «Д/С №16»

Л.А.Спирина

С приказом ознакомлены:

<i>Ф.И.О. сотрудников</i>	<i>Должность</i>	<i>Дата</i>	<i>Подпись</i>
Солонченко Л.В.	Зам. зав. по ХЧ		
Лопырис С.И.	Медсестра		
Голосова Н.Ю.	шеф-повар		
Чернецова Л.В.	Повар		
Сенькина В.А.	Повар		