

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 6 «РАДУГА»
ЛЕНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 6 «Радуга»)**

ул. им. Ленина ,д.51
г.Ленинск ,Ленинский район,
Волгоградская область,404621

ПРИКАЗ

от 25.04.2019

№ 26

Об организации питания воспитанников

С целью осуществления эффективной деятельности ,контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, руководствуясь СанПин 2.4.1.3049-13 «санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Считать утратившим силу «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 6 «Радуга» в возрасте от 1 до 3-х лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов» и «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 6 «Радуга» в возрасте от 3 до 7 лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов» ,утвержденные Приказом № 26 от 12.12.2017года.

2.Утвердить «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 6 «Радуга» в возрасте от 1 до 3-х лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов» и «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 6 «Радуга» в возрасте от 3 до 8 лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов»

4.Утвердить Положение об организации питания в ДОУ (Приложение № 1).

5.Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня;

- завтрак 8.50 ч - 9 ч 00мин;
- второй завтрак 10.00 ч - 10ч 10 мин;
- обед 12 ч 20 мин д 12 ч 50мин;
- полдник с 15 ч 30 мин до 15ч 45 мин.

6.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока по группам;

группа	завтрак	второй завтрак	обед	полдник
--------	---------	----------------	------	---------

Первая младшая	8 ч 05 мин	9 ч 45 мин	11 ч 15мин	14 ч 45 мин
Вторая младшая	8 ч 10 мин	9 ч 48 мин	11 ч 20 мин	14 ч 48 мин
Подготовительная	8 ч 15 мин	9 ч 51мин	11 ч 35 мин	14 ч 51 мин

7. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Дрозденко Ольга Юрьевна, заведующий

Члены комиссии: Пашкина Е.В., заведующий хозяйством

Алехина Т.В. , повар

Сапельников И.Ю. , повар.

8. Назначить ответственным за организацию и качество продуктов питания заведующего хозяйством Пашкину Елену Васильевну.

9. Ответственному за питание Пашкиной Елене Васильевне:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню
Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях.

10. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка _либо в строке отсутствующего продукта);
- в конце меню-требования ставить подписи заведующего хозяйством , одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

11. Представлять меню-требование для утверждения заведующему ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

12. Поварам разрешается работать только по утвержденному меню.

13. Выдачу продуктов на день приготовления пищи производить не позднее 9.00 часов, на утро следующего дня- не позднее 15.00 часов.

14. Заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10 дневного меню и сроков хранения продуктов.

15. Обнаруженные некачественные продукты питания или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующим и поставщиком.

16. При получении пищевых продуктов Пашкиной Елене Васильевне, заведующему хозяйством, проводить визуальную и органолептическую оценку продуктов доброкачественности с отметкой результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов».

17. Поварам:

17.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, правила технологической обработки и приготовления пищи.

17.2. Своевременно получать продукты в соответствии с меню-требованием точно по весу, тщательно проверяя их качество.

17.3.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой органолептических данных в журнале.

17.4.На Сапельникову - Ирину Юрьевну, повара, возложить персональную ответственность за отбор и хранение суточные проб в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ в течение 48 часов.

17.5.Соблюдать график выдачи готовой пищи по группам в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

17.6.При работе с технологическим оборудованием строго соблюдать инструкцию по охране труда.

17.7.Помещение пищеблока содержать в чистоте, соблюдая график уборки.

18. Возложить ответственность за организацию питания , соблюдение режима дня на младших воспитателей и воспитателей групп.

19.Младшим воспитателям осуществлять своевременное информирование об организации питания в информационных стендах для родительской общности.

20.Пашкиной Елене Васильевне, заведующему хозяйством, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ» .

21.Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий МДОУ



О.Ю.Дрозденко