

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 106»г.Уссурийска УГО

**ПРИКАЗ**

от «01» сентября 2020 года

№ 39

**Об организации питания детей МБДОУ детский сад № 106**

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет», утвержденным заведующим МБДОУ детский сад № 106.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебном год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Н.Б. Борякину (при вакансии должности старшей медицинской сестры на бухгалтера).

3. Ответственному за организацию питания:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования блюда в бланке меню, дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры (бухгалтера), одного из поваров, заведующего хозяйством, заведующего;

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню;

4.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляется актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика;

4.3. За своевременность доставки, качество, количество и ассортимент продуктов несет ответственность заведующий хозяйством.

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 старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее хранение возлагается на старшую медицинскую сестру.

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой критериев бракеража и органолептической оценки кулинарной продукции в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности;
- должностную инструкцию;
- инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо.
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели, младшие воспитатели.

9.1. Во время приема пищи детям воспитателям, младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Общий контроль за организацию питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 106 \_\_\_\_\_/К.П.Юсупова/