

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»  
с. ПЕТРОВКА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

09.01.2020 г.

№ 7

**Об организации питания детей в  
МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью порядка организации питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения санитарно-противоэпидемического режима, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019-2020 учебном году, приказываю:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ на медицинскую сестру диетическую Ладину О.В.:

2.1. Соответствие десятидневного меню его с учётом сезона, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания (Прилагается);

2.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

2.3. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.5. Организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.6. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.8. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.9. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.10. Ведение документации по организации питания;

2.11. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организации питания детей;

2.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, групп, их оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.13. Соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами).

2.14. Выполнение графика выдачи пищи детям.

2.15. Снятие и хранение суточных проб возложить на Ладину О.В. Пробы хранить в холодильнике при температуре от +2 градусов до 6 градусов не менее 48 часов. В отсутствие медицинской (диетической) сестры снятие проб и их хранение возложить на поваров Аблямитову Селиме Ирфановну, Гребенюк Эльвиру Дмитриевну.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Аблямитову Лутфие Февзиевну за приём, хранение, выдачу, реализацию пищевой продукции в соответствии с должностной инструкцией:

3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.2. Сохранность и сроки реализации продуктов;

3.3. Работу с поставщиками продукции: приём согласно товарно-транспортных накладных и иных сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, контроль наличия и сроков медосмотров поставщика (водителя), транспортного средства.

3.4. Контроль правильности хранения, выдачи и соблюдения срока реализации продуктов;

3.5. Аблямитовой Лутфие Февзиевне следить за своевременным заключением договоров с поставщиками продуктов питания, осуществлять выбор поставщиков на основании пяти предложений.

4. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: заведующий хозяйством Аблямитова Л.Ф.

Члены комиссии:

старший воспитатель Шамро Н.Н.;

диетическая сестра Ладина О.В.

председатель ПК Шматко С.А.

родитель Боженова Е.П.

4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания;

5. Создать и утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

заведующий МБДОУ – Колесниковой Л.А.;

заведующий хозяйством – Аблямитовой Л.Ф.;

бухгалтер МКУ «ЦОУО» - Муратова З.С.

Комиссии ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и составляет акт о проведении проверки.

6. Создать и утвердить совет по питанию в составе:

Председатель - Шматко С.А.;

Члены: старший воспитатель Шамро Н.Н.;

воспитатель Чабаненко Р.Н.

диетсестра Ладина О.В.

председатель родительского комитета д/сада Мирошниченко Е.В.

7. Возложить ответственность на поваров за:

7.1. Приготовление пищи в соответствии с технологическими картами и меню-раскладкой.

7.2. Ведение журнала закладки в котёл основных продуктов;

7.3. Ведение журнала отходов пищевых продуктов;

- 7.4. Ведение журнала температурного режима в холодильниках;
- 7.5. Осуществление забора и ведение журнала проб готовой продукции, маркировка пробы выдерживание срока хранения;
- 7.6. Содержание помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.
8. Возложить ответственность на кухонного рабочего за:
- 8.1. Доставку продуктов на пищеблок из склада и внутри пищеблока;
- 8.2. Подготовку овощей и фруктов к дальнейшей кулинарной обработке;
- 8.3. Сбор пищевых отходов;
- 8.4. Уборку помещений пищеблока, мытьё посуды и оборудования;
9. Возложить ответственность на воспитателей, помощников воспитателей за:
- 9.1. Обеспечение приёма пищи детьми;
- 9.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- 9.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд:

ГРУППА	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
2-я младшая группа «Радуга»	8:15	9:15	12:00	15:30
2-я младшая группа «Звездочки»	8:15	9:15	12:00	15:30
Средняя группа «Ромашки»	8:20	9:20	12:10	15:40
Средняя группа «Улыбка»	8:15	9:20	12:10	15:40
Подготовительная инклюзивная, разновозрастная группа «Солнышки»	8:25	9:25	12:30	15:45
Подготовительная группа «Жемчужинки»	8:25	9:25	12:20	15:45

11. Утвердить график закладки продуктов питания:

- 7:00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7:30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9:00 – 10:00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 10:45 – 11:15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3-блюдо;
- 13:00 – продукты для полдника.

12. Утвердить график выдачи кипячёной воды:

- 7:00, 9:00, 11:00, 13:00, 15:00, 17:00.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



*Л.А.*

Л.А. Колесникова

С приказом ознакомлены:

*Александр Александрович Александров*  
*Александр Александрович Александров*  
*Александр Александрович Александров*  
*Александр Александрович Александров*  
*Александр Александрович Александров*