

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 12 г. Кировска»

ПРИКАЗ

09.01.2020 г.

№ 2

**«Об организации питания в МБДОУ « Детский сад № 12»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей посещающих МБДОУ « Детский сад № 12» , выполнения и соблюдения правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13, технологий приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2019-2020 году производственного контроля за организацией питания воспитанников.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник в включением блюд ужина ) в соответствии с «Положением об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 12» и «Примерным 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте с 1 до 3, с 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей», утвержденным руководителем МБДОУ « Детский сад № 12».

2. Утвердить график приёма пищи воспитанников и график выдачи готовой пищи с пищеблока МБДОУ «Детский сад № 12» (Приложение № 1), назначить ответственных за соблюдение графика выдачи пищи на пищеблоке :

- ст. медсестра Скоморовская О.В.(корпус1)
- медсестра Горцева-Веселова Л.Г. (корпус2)

3. Назначить ответственных за составление меню - требование :

- медсестру Вохмянину Н.С.(корпус1)
- медсестру Горцеву-Веселову Л.Г. (корпус2)

3.1. Медицинскому персоналу:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- при составлении меню-требования учитывать следующее: определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу; изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МБДОУ; представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании; возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

-ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и использования по назначению, их обработки; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров; внешний вид работника, чистота спец. одежды.

- в своей деятельности по организации детского питания руководствоваться Положением «Об организации питания».

4. Возложить исполнение обязанностей контрактного управляющего на заведующего МБДОУ « Детский сад № 12» Ганичеву И.А..ответственного за заключение договоров с поставщиками.

5. Назначить ответственными:

- завхоза Костромину Л.А(корпус 2), кладовщика Ермольчеву Е.В. ( корпус 1) за составление предварительных заявок на поставку продуктов питания; своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта); условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей); бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами. В случае обнаружения некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача оформлять актом, который подписывают представители МБДОУ (заведующий, завхоз, повар) и поставщиком, в лице экспедитора. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. Сотрудникам пищеблока (поварам): разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию; строго соблюдать технологию приготовления блюд; выдачу готовых блюд на группы производить по утвержденному руководителем графику.

-7. Возложить персональную ответственность на поваров :

(корпус 1) Кабян А.И., Папулова А.В., Киселова В.С.  
(корпус2) Буркова Е.Е., Кожанчикова А.А.

за соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы); особенности приготовления блюд детского питания; ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С ; хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке; не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

8. Возложить персональную ответственность на кухонных рабочих

- (корпус 1) Кирьянова О.Н.  
- (корпус2) Жбенёва О.Н.

за выполнение санитарного режима на пищеблоке: организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; организацию и качество мытья посуды и столовых приборов; регулярность и качество проведения текущей, генеральной



уборки; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения; сбор пищевых отходов; - мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

9. Возложить ответственность за организацию питания детей в группах на :

-старшего воспитателя А.В. Королеву ( корпус2) воспитателей и младших воспитателей :

-старшего воспитателя Е.А. Берсенёву Е.А. ( корпус1) воспитателей и младших воспитателей :

\* Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

\* Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета (условия приема пищи, сервировка столов, культура еды).

\* Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

\* Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи

\* Организация питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды

9. В соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 12» не организуется питание сотрудников.

Во исполнение трудового законодательства сотрудникам разрешено приносить пищу из дома и питаться в специально отведённом помещении или питаться дома в свой обеденный перерыв.

10.Общий контроль за организацией питания в МБДОУ оставляю за собой.

11.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 12»



И.А. Ганичева