

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение – детский сад № 496

г. Екатеринбург

ПРИКАЗ

(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
169-ОД	06.08.2019

Об организации питания воспитанников, утверждении 10 дневного меню на 2019/2020 учебный год

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить 10 дневное меню на 2019/2020 учебный год.
2. Ответственность за организацию питания в МБДОУ – д/с № 496 в возложить на бракеражную комиссию.
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на шеф-повара Никифорову С.В. (на время отпуска шеф-повара возложить обязанности на повара Евсюнину Ю.В.)
4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на заместителя заведующего Гуляеву А.В.
5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего по АХЧ Назаренко М.В..
6. **Кладовщику Пасынковой Н.О:**
 - 6.1. Применять в работе утвержденное примерное 10 дневное меню для организации питания детей в возрасте от 2- х до 3 – х, от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения.
 - 6.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
 - 6.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН) только после согласования с заведующим МБДОУ.
 - 6.4. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.
 - 6.5. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в осенне-зимний, весенне-летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
 - 6.6. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 6.7. Вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
 - 6.8. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
 - 6.9. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

6.10. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.

6.11. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

7. Поварам Никифоровой С.В. и Евсюниной Ю.В.:

7.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

7.2. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

7.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда.

7.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

7.5. Не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

7.6. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.

8. Младшим воспитателям групп:

8.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

8.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

8.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

8.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

9. Воспитателям групп:

9.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

9.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

9.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.Г.Апушева

должность

личная подпись

расшифровка подписи

С приказом ознакомлены:

Воспитатель

должность

личная подпись

Мещерякова О.В. 06.08.2019

расшифровка подписи

дата

Воспитатель

должность

личная подпись

Федорова В.М. 06.08.2019

расшифровка подписи

дата

Воспитатель

должность

личная подпись

Каганова Р.М. 06.08.2019

расшифровка подписи

дата

Воспитатель

должность

личная подпись

Ткачкова И.В. 06.08.2019

расшифровка подписи

дата

Воспитатель

должность

личная подпись

Ткачкова И.В. 06.08.2019

расшифровка подписи

Дата