

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ  
САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №32 ГОРОДА ЕЙСКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2017 г.

№ 120-од

**г. Ейск**

**Об организации питания детей в ДООУ на 2017-2018 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10,5-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13:

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

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

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

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.

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

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

### 3. Утвердить график приема пищи:

Группы	завтрак	второй завтрак	обед	полдник (уплотненный полдник)
По возрастным группам	8.20 – 9.00	9.25-10.20	11.30 – 12.35	15.20-15.30
1 младшая А	8.20-8.40	9.50-10.00	11.30-12.00	15.20-15.40
1 младшая Б	8.30-8.40	9.25-9.35	11.30-12.00	15.20-15.40
2 младшая А	8.30-8.40	9.40-9.50	12.00-12.30	15.25-15.45
2 младшая Б	8.30-8.40	9.40-9.50	12.00-12.30	15.25-15.45
средняя	8.30-8.50	10.10-10.20 ПЯТ 9.40-9.50	12.15-12.40	15.20-15.35
старшая А	8.30-8.50	ПОН, СР, ЧЕТ 10.00-10.10 ВТ 10.10-10.20	12.30-12.50	15.20-15.35
старшая Б	8.30-8.50	ПОН, ВТ, ЧЕТ, ПЯТ 10.00- 10.10 СР 9.50-10.00	12.30-12.50	15.20-15.35
старшая компенсирующая	8.50-9.00	10.00-10.10	12.30-12.50	15.20-15.35
старшая компенсирующая зпр	8.30-8.50	ПОН, ЧЕТ 9.50- 10.00 ВТ, СР, ПЯТ 10.00-10.10	12.30-12.50	15.20-15.35
подготовительная	8.30-8.50	ПОН, СР, ЧЕТ, ПЯТ 10.10-10.20 ВТ 10.15-10.25	12.35-13.00	15.20-15.45
подготовительная компенсирующая	8.30-8.50	10.10-10.20	12.35-13.00	15.20-15.45

4. Сотрудникам пищеблока (повара, кладовщик), отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру.

6. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

6.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8.00 – закладка сахара, масла на завтрак

9.00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующего;

- бухгалтера;

- воспитателя;

- кладовщика.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Группы	завтрак	второй завтрак	обед	полдник
1 младшая	8.10	9.20	11.20	15.10
2 младшая	8.20	9.40	12.00	15.20
средняя	8.20	9.45	12.15	15.15
старшая	8.30	9.50	12.30	15.15
подготовительная	8.30	10.00	12.35	15.10

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд,
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



А.А.Золотарева