

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад №199» (МАДОУ №199)

Приказ

от 09.01.2019г.

№ 11

**«Об организации питания детей
МАДОУ №199»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МАДОУ № 199, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019 учебном году:

Приказываю:

1. Организовать питание детей в МАДОУ № 199 в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10.5 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим.
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ №199.
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2019 год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на ст. медсестру Соловейко В.Л.
3. Ст. медсестре Соловейко В.Л.:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
 - 3.5. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке.
 - 3.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, кладовой, групп.
Срок – постоянно.
4. Поварам, зав по АХЧ Амирханян А.Э.:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность зав. по АХЧ Амирханян А.Э.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №199 и поставщика.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
Срок – постоянно.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии ст. медсестры Соловейко В.Л. или членов комиссии по питанию.
Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ст. медсестру Соловейко В.Л.

6. Шеф-повару Остапенко Н.А. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
- 6.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке;
- 6.6. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой.

Срок – постоянно.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания;

8.2. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

Срок – постоянно.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, ст. медсестру Соловейко В.Л. и зав. по АХЧ Амирханян А.Э.

Заведующий МАДОУ



Ломова И.Э.