

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ГУСЬ- ХРУСТАЛЬНЫЙ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №29»

ПРИКАЗ

от 01.09.2017

№ 01-03/156-2

*Об организации питания детей
в МБДОУ «Детский сад № 29»
в 2017-2018 уч.году.*

С целью совершенствования организации сбалансированного рационального питания воспитанников ДОУ и усиления контроля в соответствии с нормами СанПин 2.4.1. 3049-13, п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за:

1.1. организацию питания в ДОУ на администратора , при ее отсутствии на кладовщика Солнцева Н.Н.

1.2. своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов, их принятие и правильное хранение на кладовщика Солнцева Н.Н.

1.3. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда на шеф-повар: Хлебущеву С.В.

1.3. на шеф - повара Хлебущеву С. В. за :

– суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой непосредственно после приготовления пищи в объемах в соответствии нормами СанПин 2.4.1.3049-13, обеспечить её хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2⁰ +6⁰С;

– хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

– выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

1.4. ведение документации по вопросам организации питания в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 на старшую медицинскую сестру и кладовщика: Желнину О.Н

2. Шеф-повару Хлебущевой С.В., поварам Панаевой Т. В., Зеленковой Л. И.:

– своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

– соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

– производить закладку продуктов согласно меню-раскладке по утвержденному руководителем ДОУ графику;

– выставлять контрольные блюда для детей до 3-х и старше 3-х лет за 10 минут до начала выдачи продуктов питания с пищеблока на группы;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- обеспечивать достаточный объем питьевой воды для соблюдения питьевого режима в ДОУ;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

3. Воспитателям и младшим воспитателям:

3.1. Строго соблюдать:

- объемы выдаваемых детям порций в соответствии с контрольным блюдом;
- санитарно-гигиенические условия приема пищи;
- питьевой режим;

3.2. Формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета;

3.3. Ежедневно информировать родителей о меню через родительские уголки.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

заведующая Хромова Л.В.,

зам.заведующей по АХР Козлова С.В.,

администратор Фролова И.М.

Бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж готовой продукции с ежедневной отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Создать комиссию для снятия остатков продуктов питания в кладовой в составе: заведующая Хромова Л.В., бухгалтер МУ «ЦБ», администратор Фролова И.М.

6. Утвердить следующие документы:

6.1. График выдачи пищи с пищеблока в соответствии с режимом конкретной возрастной группы: завтрак 8.00-8.35, обед 11.30-12.45, полдник 15.15-15.40, ужин 17.30 – 17.45 (приложение №1)

6.2. Время закладки основных продуктов питания (приложение №2).

6.3. График контроля закладки основных продуктов питания в котел (приложение №3).

6.3. 10-дневное меню для детей до 3 лет и с 3-х до 7 лет.

6.4. Технологические карты.

6.5. Руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

7. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №29»



Л.В.Хромова

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА
В ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД ВРЕМЕНИ**

№ группы	завтрак	обед	полдник
2-ая ранняя	8.00	11.30	15.15
1-ая младшая №1	8.10	11.45	15.15
1-ая младшая №2	8.10	11.45	15.15
2-ая младшая №1	8.15	12.20	15.20
2-ая младшая №2	8.15	12.20	15.20
средняя №1	8.20	12.30	15.20
средняя №2	8.20	12.30	15.20
старшая №1	8.25	12.30	15.25
старшая №2	8.25	12.35	15.25
Подготовительная №1	8.30	12.40	15.25
Подготовительная №2	8.30	12.40	15.25
Логопедическая гр	8.30	12.40	15.25

Время закладки основных продуктов питания в котел.

Мясо	6.30
Гуляш	7.30
Сахар	7.30
Каша	7.30
Чай, кофе, какао	7.30
Компот	7.30
Выпечка	10.00
Салат	15.00
Чай	15.00
Масло сливочное	7.30, 10.50

**График контроля
по закладке основных продуктов питания в котел.**

администратор Фролова И.М.	ежедневно
заведующая Хромова Л.В.	понедельник
ст.воспитатель Школьников Н.П.	вторник
заведующая Хромова Л.В.	среда
администратор Фролова И.М.	четверг
зам.заведующей по АХР Козлова С.В.	пятница

