

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение – Центр Развития Ребенка Детский сад №2 «Журавушка»
г.Олекминска Олекминского района
678100 г. Олекминск, ул. Кудрина – Абагинского 16, тел. 4-19-29,
факс 8(41138) 4-19-29, e-mail: mdouj@ Rambler.ru**

ОГРН 1031400993414, ИНН 1421006803, КПП 142101001, БИК 049805001, ОКПО
15276156, Р/С 40701810498051000351 Л/С 209010Р4282

Приказ №03-02/46

По МБДОУ «Журавушка»

от 26 декабря 2016г.

Об организации питания детей в МБДОУ «Журавушка»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2016-2017 уч. год.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10ч30м-часовым режимом функционирования» утвержденным Олекминским филиалом ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РС(Я) в Ленском районе». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2016-2017 уч. год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на педагога-организатора по оздоровлению воспитанников Ковалеву А. С.
3. Ответственному за питание:
 - 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;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце списка ставить подписи составителя меню, завхоза, повара.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне дня предшествующего, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам Бляйле Т. П. Бутаковой И. В., завхозу Юсуповой Т. И.:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность завхоз Юсупова Т. И.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00ч предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов производить в присутствии комиссии по питанию. Об итогах контроля оформлять справку по итогам контроля.
6. Поварам необходимо:
- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы и отметкой вкусовых качеств в бракеражном журнале.
 - 6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по От и ТБ;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели групп.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:

/Ковалева А. С./

С приказом ознакомлен:

