



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №9 комбинированного вида
г. Нового Оскола Белгородской области»

ПРИКАЗ

от «31» мая 2019 г.

№ 127 ____

Об организации питания детей в летний период

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников МБДОУ д/с № 9 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет (Приложение 1) и от 3 до 8 лет (Приложение 2) на летний период.

1.2. Технологические карты приготовления блюд.

2. Организовать питание детей в МБДОУ д/с № 9 по вновь утверждённому меню с 01 июня 2019 года. Изменения (дополнения) в связи с необходимостью замены блюд и (или) продуктов в меню вносить с обязательной фиксацией в журнале готовой продукции.

3. Старшей медсестре Железцовой Т.С. проверить наличие технологических карт приготовления блюд в соответствии с утверждённым меню.

4. Поварам Рошинец В.И., Рунихиной О.В.:

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

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

5. Калуцкой Т.И., заведующему хозяйством:

5.1. Заключать контракты на поставку продуктов для организации питания детей с поставщиками. Осуществлять контроль результатов, предусмотренных контрактами на поставку продуктов питания в соответствии с накладными. Нести ответственность за соблюдение и исполнение условий контрактов по поставке продуктов питания совместно со старшей медицинской сестрой Железцовой Т.С.

5.2. Проверять наличие сопроводительных документов при поставке продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты соответствия и качества, ветеринарные свидетельства и т.д.).

5.3. Своевременно производить заказ продуктов питания у поставщиков с целью выполнения натуральных норм питания.

5.4. Следить за исправностью технологического и холодильного оборудования.

5.5. Вести учет и контроль за состоянием посуды на пищеблоке и в группах, пополнением и обновлением разделочного инвентаря, кухонных и столовых приборов.

5.6. Вести контроль за своевременным приобретением моющих и дезинфицирующих, включая хлорсодержащих средств.

5.7. Вести контроль за своевременной заменой пришедшего в негодность уборочного инвентаря.

5.8. Вести контроль за соблюдением инструкции по утилизации пищевых и столовых отходов.

5.9. Вести контроль за условиями хранения и своевременную реализацию продуктов питания.

5.10. Обеспечить содержание и оснащение оборудования производственных помещений пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

6. Поварам:

6.1. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00 - мясо, кури в 1 блюдо; продукты для запуска;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00 - 10.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы), масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 - продукты для полдника;

15.30 - продукты для ужина.

6.2. Производить закладку продуктов в котел в присутствии представителей МБДОУ д/с № 9 (заведующего, старшей медицинской сестры, завхоза, представителей родительской общественности).

6.3. Обеспечить нахождение на пищеблоке следующей документации:

- инструкций по охране труда и технике безопасности для работающих отдельных профессий и на отдельные виды работ; по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеки технологии приготовления блюд;

- медицинской аптечки;

- графика закладки продуктов;

- графика выдачи готовой пищи;

- графика кипячения и выдачи кипяченой воды;

- норм готовых блюд;

- контрольного блюда;

- суточной пробы за 2 суток;

- мерной посуды с указанием объема блюд.

7. Заведующему хозяйством Калущкой Т.И. обеспечить содержание и оснащение оборудования производственных помещений пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

8. Утвердить график выдачи готовой пищи на пищеблоке по возрастным группам (Приложение 3).

9. Утвердить графики кипячения и выдачи кипяченой воды на пищеблоке по возрастным группам (Приложение 4).

10. Старшим воспитателям Дудниковой Е.А., Овсянниковой Л.Е. усилить контроль:

10.1. За организацией и проведением педагогами работы по формированию у детей культурно-гигиенических навыков, навыков столового этикета согласно возрастным особенностям.

10.2. За организацией питания детей в группах.

11. Ответственность за организацию питания детей несут педагоги и младшие воспитатели, работающие в данный момент на возрастной группе.

12. Младшим воспитателям организацию питания детей в группах осуществлять в соответствии с памяткой (Приложение 5).

13. Ответственность за выполнение приказа возложить на старшую медсестру Железцову Т.С., поваров Рунихину О.В., Рошинец В.И., заведующего хозяйством Калущкую Т.И., старшего воспитателя Овсянникову Л.Е..

14. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 9: ___ПОДПИСЬ___ А.И.Попова