

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Железнодорожного района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 146
(МБДОУ – детский сад № 146)

ПРИКАЗ

«Об организации питания в ДОУ»

От 09.01.2019 № 3/1-ОД

Екатеринбург

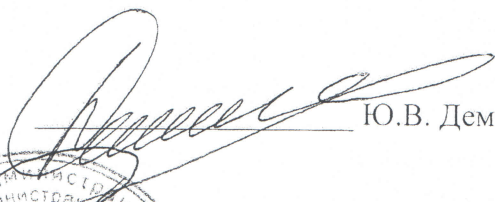
В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 20.07.2015)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 20.07.2015), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на кладовщика Сидоренко С.А. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Утвердить график приема пищи:
завтрак (по возрастной группе) 8.10 - 8.40
обед 12.00. - 12.25
полдник 15.30. - 15.55
4. Создать бракеражную комиссию в составе: заместитель заведующего ДОУ А.В. Тюфякова, заведующий хозяйством С.А. Сидоренко, машинист по стирке и ремонту белья О.Г. Подволоцкая. При отсутствии назначенных сотрудников, замещать могут сотрудники МБДОУ, не связанные непосредственно с приготовлением питания, утвержденные приказом.
 - 4.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Сидоренко С.А. за:
 - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение

- кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
6. Возложить ответственность на кладовщика Сидоренко С.А.
- 6.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 6.3.работу с поставщиками продуктов.
7. Возложить ответственность на поваров Бадреттинову М.С. и Меньшикову Н.А. за:
- 7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 7.3. совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- 7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
- 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 8.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 9.Воспитателям групп:
- организовать приём пищи согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 20.07.2015);
 - сервировка стола для приёма пищи воспитанниками должна выполняться с правилами этикета согласно возрасту детей.
10. Контроль выполнения данного приказа возлагаю на заведующего хозяйством Сидоренко С.А.

Заведующий


Ю.В. Дементьева

