

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Кургана «Детский сад комбинированного вида № 92  
«Золотой ключик»

**ПРИКАЗ**

30.08.2019.

№ 123

Об организации питания детей  
МБДОУ «Детский сад № 92»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПин, а также осуществления контроля по данному вопросу на 2018-2019 учебный год.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет», утвержденным заведующим ДОУ.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить «План мероприятий по контролю за организацией питания МБДОУ «Детский сад №92» на 2018- 2019 учебный год».

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Гриневу Н.А.
3. Утвердить график приема пищи: (по возрастной группе)

Завтрак	8.00 – 8.50
Второй завтрак	10.00
Обед	11.10 – 13.00
Полдник	15.10
Ужин	16.00 - 16.45

4. Ответственному за питание Гриневой Н.А.:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. 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 кладовщика, заведующего ДОУ, шеф-повару.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Шеф-повару Чебыкиной Л.С., повару Климовой Н.А., Дюрягиной Е.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера «ЦБУДС №4» воспитателя Калединой А.Е.

Комиссии ежеквартально производить снятие продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7. Кладовщику Гринева Н.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером по питанию.

7.1. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Гринева Н.А. – материально-ответственное лицо.

7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (учитывая сезонность).

9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

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

9.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Гринева Н.А.

9.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад № 92» и поставщика.

9.4. Ответственность за организацию питания для детей в каждой возрастной группе несут воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателя:

Группа № 1: Королева А.А., Матвеева Т.В., Булкова М.Г.

Группа № 2: Кошелева Г.А., Шамонина С.В., Хуторенко В. А.

Группа № 3: Кешпер Е.В., Маслова В.Н.

Группа №4: Аблина Т.Б., Климова А.В., Рябова Ю.Ю.

Группа №5: Неустроева В.В., Седяева Ю.В.

Группа №6: Каледина А.Е., Шкодских Н.В., Алферова И.И.

Группа №7: Санаева В.В., Скворцова О.А., Шмакова Н.А.

Группа №8: Банщикова Е.Д., Кизерова С.Д., Христофорова Э.А.

Группа №9: Бешенцева О.А., Филатова К.Ю., Пантелеева П.Б.

Группа №10: Фалькова Н.П., Носарева А.В., Папинкина А.В.

Группа №11: Брюханова М.А., Рихтер Т.Г., Радченко Л.В.

9.5. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

11. Поварам необходимо:

11.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

11.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы кладовщиком с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

11.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

11.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

12. 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;

- суточную пробу за 2 суток.

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

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.  
Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, кладовщика Гриневу Н.А. и шеф-повара.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 92»

Н.В. Кичигина



С приказом ознакомлены:

*Киселёв -*  
*Шошун*  
*Аксёв -*  
*Курт*  
*а.п.*  
*Смирн*  
*Бурд -*  
*Сидор*  
*Р.п.*  
*Брош -*  
*Андр*  
*Н. Гринёв*  
*Андр*  
*Ваня*  
*Т.п.*  
*Григор -*  
*С.В. -*  
*Мир*  
*Вася*  
*И.*