



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 12 г. Пугачева Саратовской области»

413727, Саратовская область, г. Пугачев, микрорайон Первый, д. 28
pugachevdou12@mail.ru тел: 8(845-74) 2-70-13

ПРИКАЗ

20.07.2018

№ 88

**Об организации питания детей
в МДОУ «Детский сад № 12»
на 2018-2019 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018 - 2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню при 10,5 часовом режиме с 4-х разовым питанием для детей от 1,6 до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше: для детей от 1,6 до 3 лет – 1120 ккал; для детей от 3 до 7 лет – 1440 ккал.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-и дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования и четырехразовым питанием, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями СанПиН 2.4.1.3049-13:
 - 3.1. Составить меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при ответственности наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка
 - ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Оформлять возврат и добор продуктов не позднее 9.00 текущего дня.
4. Утвердить график приема пищи согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 (для детей

начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является приём пищи с интервалом не более 4 часов):

4.1. Завтрак (возрастные группы) 8.15-8.45

4.2. Второй завтрак 10.00-10.10

4.3. Обед (по возрастным группам) 11.30-12.30

4.4. Полдник (по возрастным группам) 15.30-16.30

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, завхозу:

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

5.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза детского сада:

5.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика.

5.4. Производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медсестру ДОУ.

7. Шеф-повару и поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 - мясо - в первое блюдо;

7.30 - масло в ванну, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00 - 11.00- продукты в 1-е блюдо;

11.30 - масло во 2-е блюдо,

сахар в 3-е блюдо.

13.00 - продукты для полдника;

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозу ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак - 8.15 - 8.30

- 2 завтрак - 9.55

- обед - 11.30 - 12.30

- полдник - 15.30 - 16.30

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции.

- инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;

- картотеку приготовления блюд (технологические карты),
- медицинскую аптечку,
- график закладки продуктов,
- график выдачи горячих блюд, контрольное блюдо,
- суточную пробу за 2-е суток,
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Запретить работникам пищеблока носить украшения и хранить личные вещи на рабочем месте.

13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младший воспитатель.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

15. Ознакомить сотрудников с данным приказом.

Заведующий



Г.В. Волкогон Г.В. Волкогон