



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ЧУКОТСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК» г.ПЕВЕК»**

**П Р И К А З**

от 25.08.2020

№ 01-07/200

г.Певек

Об организации питания воспитанников  
МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек  
в 2020/2021 учебном году

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"», с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2019/2020 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ ДС «Золотой ключик» г.Певек в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 - часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2019/2020 учебный год (приложение).

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру ГБУЗ «ЧОБ» филиал ЧРБ (Литвиненко Г.Н.).

4. Ответственному за питание (Литвиненко Г.Н.):

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 медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

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

4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

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

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая складом (Белисова С.Г.).

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ ДС «Золото ключик» г.Певек и поставщика.

5.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам необходимо:

6.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

6.3. работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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, контрольное блюдо;

- суточные пробы за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

8.1. во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.


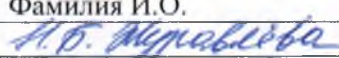


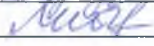
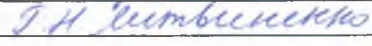
9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Г.Н. Литвиненко.

И.о. заведующего



С.И. Мукабенова

С приказом ознакомлены:

Подпись	Фамилия И.О.
	
	
	

План мероприятий комиссии по контролю за организацией питания детей  
 на 2020/2021 учебный год

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля
1	Проверка условий хранения пищевых продуктов, сроков годности, инвентаризация	Комиссия по проверке питания	1 раз в квартал	Акт проверки
2	Проверка закладки, выдачи пищевых продуктов	Комиссия по проверке питания	1 раз в квартал	Акт проверки
3	Проверка состояния технологического оборудования, уборочного и разделочного инвентаря	Комиссия по проверке питания	1 раз в год	Акт проверки
4	Выполнение норм питания	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в квартал	Акт проверки
5	Контрольные взвешивания порций на группах	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	По мере необходимости	Акт проверки
6	Качество поставляемых продуктов, сроков годности	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в год	Анализ, учет
7	Контроль за организацией процесса питания в группах	Комиссия по проверке питания с привлечением родительской общественности	1 раз в год	Справка