

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
с. ПЕТРОВКА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

09.01.2017 г.

№ 03/1

**Об организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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 порядка организации питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения санитарно-противоэпидемического режима, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2016-2017 учебном году, **приказываю:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Аблямитову Л.Ф. за:
 - 2.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, согласование его;
 - 2.2. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 2.3. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 2.4. Работу с поставщиками продукции;
 - 2.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.7. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.9. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.11. Снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе:
 - Председатель комиссии: заведующий хозяйством Аблямитова Л.Ф.
 - Члены комиссии:
 - старший воспитатель Шамро Н.Н.
 - председатель ПК Чалбашева З.Ф.
 - медицинская сестра Шехометова Л.Б.
 - 3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котёл продуктов питания.
 - 3.2. Комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:
 - Заведующий МБДОУ – Колесниковой Л.А.
 - Заведующий хозяйством – Аблямитовой Л.Ф.
 - Бухгалтер МКУ «ЦОУО» - Собенникова И.А.
 - 3.3. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и составляет акт о проведении проверки.
4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Шехометову Л.Б. за :
 - 4.1. Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований к условиям и организацией питания детей.
 - 4.2. Ведение журнала контроля за нормами питания.
 - 4.3. Ведение журнала калорийности пищи.
 - 4.4. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.6. Ведение журнала здоровья
 - 4.7. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
5. Возложить ответственность на поваров за:
 - 5.1. Ведение журнала закладки в котёл основных продуктов;
 - 5.2. Ведение журнала отходов пищевых продуктов
 - 5.3. Ведение журнала температурного режима в холодильниках
 - 5.4. Осуществление забора пробы готовой продукции, маркировка пробы выдерживание срока хранения.
6. Возложить ответственность на воспитателя за:
 - 6.1. Обеспечение приёма пищи детьми
 - 6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи
 - 6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета
 - 6.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Утвердить график приёма пищи:

ГРУППА	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
2-я младшая группа «Солнышко»	8:30	10:45	12:25	15:55
2-я младшая группа «Звёзды»	8:35	10:50	12:30	16:00
Средняя группа «Улыбка»	8:40	10:50	12:35	16:05
Старшая группа «Радуга»	8:40	10:55	12:40	16:05
Подготовительная	8:45	10:55	12:45	16:10

группа «Барбарики»				
Подготовительная группа «Ромашки»	8:45	10:55	12:45	16:10

8. Утвердить график выдачи готовых блюд:

ГРУППА	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
2-я младшая группа «Солнышко»	8:15	10:30	12:10	15:40
2-я младшая группа «Звёзды»	8:20	10:35	12:15	15:45
Средняя группа «Улыбка»	8:25	10:35	12:20	15:50
Старшая группа «Радуга»	8:25	10:40	12:25	15:50
Подготовительная группа «Барбарики»	8:30	10:40	12:30	15:55
Подготовительная группа «Ромашки»	8:30	10:40	12:30	15:55

9. Утвердить график закладки продуктов питания:

- 7:00 – мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7:30 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
- 9:00 – 10:00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
- 10:45 – 11:15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3-блюдо
- 13:00 – продукты для полдника.

10. Утвердить график выдачи кипячёной воды:

- 7:00, 9:00, 11:00, 13:00, 15:00, 17:00.

11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.А.Колесникова

С приказом ознакомлены:

Александрова Л.В. *Л.В. Александрова*
 Шахматова Л.Б. *Л.Б. Шахматова*
 Александрова С.В. *С.В. Александрова*
 Сивачева Л.И. *Л.И. Сивачева*
 Шахматова Н.Н. *Н.Н. Шахматова*
 Емельянова З.В. *З.В. Емельянова*
 Соболенкова Ч.А. *Ч.А. Соболенкова*