**МОБУ детский сад присмотра и оздоровления «Колобок» г.Данилова Ярославской области**

ПРИКАЗ

от 09.01.2018г. № 5

**«Об организации питания»**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 10-ти

дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения

заведующей ДОУ.

2. Разработать и утвердить план мероприятий по контролю организации питания на

текущий год (далее на последующий учебный год).

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

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 руководителя, завхоза, повара.

Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня,

указанного в меню.

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Ответственным за питание в учреждении (повар, завхоз) разрешается работать

только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5. Организовать своевременную доставку продуктов, необходимого количества,

качества и ассортимента. Обнаруженные некачественные продукты или их

недостача оформляются актом.

6. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с

утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня,

указанного в меню.

7. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов

в котлы производить в присутствии членов комиссии. Запись о проведенном

контроле производить в специальном журнале.

8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд. Выдавать готовую продукцию

только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности

блюд в бракеражном журнале.

9. Работникам необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

10. 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; ......

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие

остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность

руководителя.

12. Ответственность за организацию питания детей несёт каждый работник в меру

своих должностных обязанностей.

13. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься

непосредственно организацией питания детей, привитием культурно гигиенических

навыков.

14. Младшим воспитателям: получать детское питание строго по графику выдачи

питания в группы. Сотрудники, получающие питание, должны быть одеты в

соответствии с требованиями санитарии и личной,гигиены.

- запрещается носить питание в открытом виде (кастрюли, чайники должны быть

закрыты крышками); брать детей на пищеблок

- необходимо строго выполнять инструкцию по охране жизни и здоровья детей;

соблюдать сервировку стола; выдавать детям порции в установленном объеме,

независимо от аппетита ребенка.

15. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 8,50

- обед с 12.00 до 12.40 (по возрастным группам);

- ужин с 16.20 до 16.30

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Г руппы** | **«Цыплята»** | **«Муравьишки»** |
| **Завтрак** | 8.30 | 8.40 |
| **Обед** | 12.00 | 12.20 |
| **Ужин** | 16.20 | 16.30 |

17. Запретить питание сотрудников ДОУ вместе- с детьми. Сотрудникам ДОУ

осуществлять питание за счет своих продуктов и в отдельно отведенном месте.

Установить время для приема пищи для сотрудников: воспитатели, младшие воспитатели воспитателей — с 13.30 - 14.00 ч., повар — 12.30-13.00, заведующий, завхоз - 12.00-

13.00.

18. В течение рабочего дня сотрудникам ДОУ разрешаются «кофе-паузы»

продолжительностью 10 минут - в 10.00 и 14.30 (на рабочем месте с соблюдением

