

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
МДОУ «Детский сад №68»**

Выписка из приказа

01.09.2020 год

№ 183

**Об организации питания детей
МДОУ детский сад № 68 на
2020 – 2021 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, осуществления контроля по данному вопросу, а также соблюдения санитарно-эпидемиологических правил с целью профилактики COVID-19, в 2020-2021 учебном году,

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОО.
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Федотову М.В.
Ответственному за питание Федотовой М.В.:
- 3.1. Согласовывать составление 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 отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
- 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательной организации — поварам, заведующему хозяйством:
- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством М.В. Федотова.
- 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад №68» и поставщика.
- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

Запись о проведенном контроле производить в контрольном бланке.

6. Поварам необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы члена комиссии по питанию с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 6.4. 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;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей 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, заведующую хозяйством М.В.Федотову.

Заведующая МДОУ «Детский сад №68»



О.П. Стеблина