Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Пильнинский детский сад № 3 «Буратино»

**П Р И К А З**

«30» августа 2019 г № 83о.д.

**«О контроле организации питания в дошкольном учреждении»**

В целях усиления контроля над организацией питания в дошкольном учреждении, во исполнение  СанПиН 2.4.1.3049-13 и повышения личной ответственности медицинского персонала и работников пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по 10-дневному рациону питания детей  утвержденному Роспотребнадзором.

1. Утвердить

1.1. График закладки продуктов на пищеблоке:

7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

8.00 – 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.

1.2  График выдачи питания в группы:

Завтрак – 8.10 – 8.40

Второй завтрак – 10.10 – 10.40

Обед – 11.50 – 12.30

Полдник – 15.10 – 15.20

2. Возложить ответственность на  завхоза Зиновьеву Т.И., повара Ладагину Г.В.

2.1 Составление  меню согласно количеству детей на текущие сутки + 1 порция для контрольного блюда. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.

2.2. Представление меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3.Контроль  закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику;

2.4.Ведение  бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.

2.5. Подсчет калорийности  и накопительной ведомости для учета     выполнения  норм продуктов питания на 1 ребенка;

2.6. Контроль качества и сроков реализации    доставляемых  продуктов;

2.7. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.

       Соблюдать срок   хранения контрольного блюда -  48 часов;

2.8. Контроль температурного режима  в холодильниках пищеблока и продуктовой   кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале;

2.9.  Контроль состояния здоровья работников пищеблока, с ежедневной  отметкой в соответствующем журнале.

3. Возложить ответственность на  повара   Ладагину Г.В.

3.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока;

3.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.3.Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам  утвержденного 10-дневного меню;

3.4 Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

3.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;

3.6. Получать продукты питания по меню на следующие сутки   по   окончании  и  приготовления   полдника  после   14-00 часов;

4. Возложить ответственность на  завхоза Зиновьеву Т.И. за соблюдение

требований  СанПин  к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых:

4.1. Соблюдать  правила и нормы санитарного состояния  продуктовых кладовых;

4.2. Соблюдать санитарные правила  хранения продуктов;

4.3. Своевременно производить заказ продуктов согласно  утвержденному 10-дневному меню;

4.4. Выдавать продукты согласно меню-требованию на следующий день после приготовления полдника после 14-00 ч.

4.5. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.6.  Выполнять  требования к ведению документации  на складе.

4.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

4.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5. Возложить ответственность на завхоза за соблюдение денежных норм   при организации питания по утвержденному 10-дневному меню.

6.Контроль за снятие пробы в отсутствии заведующего МБДОУ возложить на медсестру Саляеву О.А.

7. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Храмова

С приказом ознакомлены: