Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 23 с. Шурскол»

**П Р И К А З**

от 12.01.2016г. № 2/2 а д

О назначении ответственных по контролю

 за организацию питания детей в детском саду

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, во исполнение  СанПиН 2.4.1.3049-13, повышения личной ответственности персонала пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню,  утвержденному заведующим.

Утвердить:

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;

8.30 – тесто для выпечки

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. 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

1. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Бацунову Лилию Николаевну за:
2. Составление  меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день.
3. Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Контроль  закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
5. Ведение  бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
6. Подсчет калорийности  и накопительной ведомости для учета выполнения  норм продуктов питания на 1 ребенка;
7. Контроль качества и сроков реализации доставляемых  продуктов.
8. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков ката­ральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной  отметкой в соответствующем журнале.
9. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
10. Организация и качество мытья столовой, чайной по­суды и столовых приборов.
11. Регулярность и качество проведения текущей, гене­ральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых от­ходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
12. Возложить ответственность на  повара   Калашникову А.В.:

Контроль санитарного состояния пищеблока;

* 1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
	2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
	3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработ­ки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжитель­ность, температурные режимы).
	4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам  утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
	5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
	6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.
	7. Соблюдать правила отбора и хранения су­точной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда -  48 часов.
1. Возложить ответственность на  кладовщика Попову Н.В. за соблюдение требований  СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
3. Соблюдать  правила и нормы санитарного состояния  продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сро­ки хранения сыпучих продуктов, овощей).
4. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
5. Своевременно производить заказ продуктов согласно  утвержденному10-дневному меню.
6. Выполнять  требования к ведению документации  на складе.
7. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Боцман И.В.

6.1. Обеспечить правильность последовательности (по­точности) технологических процессов, расстановка оборудова­ния в цехах.

6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Бредихину Л.А., старшую медицинскую сестру Бацунову Л.Н.

 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длитель­ность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, нали­чие остатков пищи.

7.5. Организация питьевого режима.

7.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медицинскую сестру Бацунову Л.Н.

8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских ос­мотров.

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одеж­ды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здо­ровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ:                 Т.Н. Сахарова

С приказом ознакомлены: