

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 «РОДНИЧОК»

П Р И К А З

12.01.2016 г.

№ 7

**Об организации питания в ДОУ**

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного питания детей, посещающих детский сад

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное, сбалансированное питание детей.
  - Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Постоянно. Ответственный завхоз Суслова С.В.
  - Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
  - Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
  - Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. Постоянно. Повара Ведерникова С.Н., Погребная Г.В., Овчарова Р.И..
  - Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
  - Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

- Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
- Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
- Проведение профилактической витаминизации.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока. Медицинская сестра Третьякова Т.М., завхоз Сусллова С.В.

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 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.

4. Контроль за организацией приема пищи. Старший воспитатель Мырзина Р.А., завхоз Сусллова С.В.

- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.

- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- Организация питьевого режима.

5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Постоянно. Медицинская сестра Третьякова Т.М.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие полотенец.
- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- Гигиеническое обучение и воспитание.

7. Для организации питания в детском саду, необходимо вести следующие документы:

- Меню-требование;
- Бракеражный журнал сырой продукции с указанием времени доставки и время ни реализации и номера накладной и сертификата.
- Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
- Журнал витаминизации третьих блюд;
- Журнал регистрации поступления продуктов с магазина;
- Журнал Здоровья;
- Накопительная ведомость;
- Журнал санитарного состояния.
- Таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам

- Технологические карты приготовления блюд.
8. Меню-требование оформляется завхозом Суловой Светланой Викторовной (указывается № меню, количество ясельных и дошкольных детей, наименование блюд: на завтрак, 2 завтрак, обед и полдник, выход блюд, количество продуктов (согласно раскладке), и ставится подпись, завхоз согласно этим наименованиям выдает продукты на следующий день. Затем меню утверждается заведующей ДООУ и готово к работе.
  9. Накопительная ведомость ведет завхоз Сулова Светлана Викторовна. До 3 числа каждого месяца сдается отчет в МБУ ЦОФМУ по выполнению основного набора продуктов питания.
  10. Производит подсчет выполнения норм основных продуктов и подсчет калорийности по 10-дневному меню ежемесячно. Постоянно. Медицинская сестра Третьякова Т.М.
  11. Заявки продуктов рассчитывает и ведет завхоз Сулова Светлана Викторовна, выполнение заявок магазинами фиксирует в специальном журнале, ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
  12. Запрещено сотрудникам пищеблока раздеваться и хранить свои вещи на пищеблоке.
  13. Завхозу Суловой Светлане Викторовне обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно.
  14. Ежедневно перед каждой раздачей пищи производится влажная уборка, меняется спецодежда.
  15. Если продукты, согласно заявке, не привезены или их качество плохое – нужно сообщить заведующему, вернуть в магазин для замены, соответственно сделать пометку в документах магазина и в детском саду.
  16. Воспитателям организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пищи и т.д.
  17. Контроль за соблюдением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ № 11

Александрова И. М.