

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«Солодчинский детский сад»**  
**Ольховского муниципального района Волгоградской области**

---

**ПРИКАЗ № 116**

30.12.2020г

**«Об организации питания»**

С целью организации сбалансированного рационального питания в детском саду, 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 детском саду в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7 лет, посещающих МДОУ «Солодчинский детский сад» с 9-ти часовым режимом функционирования
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Фадееву Светлану Ивановну в соответствии с функциональными обязанностями
3. Медицинской сестре Фадеевой С В..
  - разработать 10-дневное меню в соответствии с СанПиН,
  - Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - знать нормы на каждого ребенка
    - использовать технологические карты
    - учитывать ведение накопительной ведомости.Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
  - надлежащее санитарно-техническое содержание помещений, оборудование пищеблока, складских помещений и комнат приема пищи;
  - технологию приготовления и реализации овощной, молочной и другой продукции;
  - правила обработки столовой посуды, маркировки кухонного инвентаря;
  - личную гигиену сотрудников пищеблока и лиц, связанных с раздачей пищи (помощников воспитателей).
  - вести журнал здоровья, питьевой журнал
4. На завхоза детского сада Федорову Анну Георгиевну возлагается ответственность за:
  - своевременность доставки продуктов питания; точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
  - заключение договоров о совместном сотрудничестве на поставку продуктов питания
  - своевременное ведение всей необходимой документации
  - своевременное проведение дезинфицирующей обработки 1% раствором хлорамина оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары;
  - своевременную переборку овощей.

- 
1. Утвердить график приема пищи: завтрак (по возрастной группе) - 8-30 - 9-00  
сок, фрукты- 10.10  
обед- 11.25-12.30  
полдник- 15.00 - 15.15

- проведение дератизации всех помещений МДОУ по мере необходимости.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением и раздачей пищи в составе:

Хуртакова О.В. – и.о. заведующей  
Фадеева С.И. - медицинская сестра  
Федорова А.Г. - завхоз

Запись о проведенном контроле следует производить в журнале «Бракеража готовой продукции». Ответственность за ведение этого журнала возложить на медицинскую сестру Фадееву Светлану Ивановну.

6. Повар Карпова Светлана Юрьевна работает в спец. одежде и отвечает за приготовление пищи, за санитарное состояние пищеблока, за порядок на пищеблоке.

Повару Карповой Светлане Юрьевне

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

- запрещается производить замену блюд

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

8-00 - мясо в 1-ое блюдо

8-10 - масло в кашу

10.00-10.30 - продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы)

11.00 — масло во 2-ое блюдо ; сахар в 3-е блюдо

- оставлять суточные пробы за 2 суток в полном объеме в холодильнике с датой и росписью повара

- ежедневно кипятить воду для питья детям с записью в журнале «Питьевой режим».

Ответственность за ведение этого журнала возложить на воспитателей групп Косенкову Е.В. Кортаеву М.Г. Мубаракзянову В.С. Казанцеву Т.С. Шабанову В.А.

### 7. Запрещается находиться на рабочем месте в шлепках

Помощникам воспитателей Ивановой Марии Викторовне

Елькиной Ларисе Владимировне

Тарасовой Алле Николаевне

Швыревой Светлане Викторовне

Федоровой Марине Викторовне

- соблюдать режим кормления детей

- своевременно доставлять пищу в группы

- раздавать каждому ребенку норму, соответствующую его возрасту

- помогать детям принимать пищу (кормить малышей).

- следить за соблюдением детьми санитарно-гигиенических навыков

Воспитателям: Казанцевой Татьяне Сергеевне

Кортаевой Марине Геннадьевне

Косенковой Елене Владимировне

Шабановой Валентине Александровне

Мубаракзяновой Виктории Сергеевне

- контролировать соблюдение детьми правил личной гигиены;

- осуществлять контроль за детьми во время приема пищи (поведение за столом) во избежание непредвиденных ситуаций.

- помогать детям принимать пищу (кормить малышей)

9 Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и их помощники.

10 **Взрослым запрещается принимать пищу в присутствии детей.**

11 В пищеблоке необходимо иметь:

должностные инструкции работников пищеблока  
инструкции по охране труда и технике безопасности  
график закладки продуктов график выдачи готовых  
блюд технологические карты нормы готовых блюд,  
контрольное блюдо вымеренную посуду с указанием  
объема блюд.

**Запрещается работникам пищеблока:**

хранить личные вещи на рабочем месте находиться в спец  
одежде вне рабочего места принимать посторонних лиц на  
пищеблоке держать посторонние продукты питания на  
пищеблоке

Ответственная: повар Карпова С.Ю.

12 Запретить хранение очищенных овощей в холодной воде и в холодильнике

13 За нарушение каких-либо пунктов каждый несет персональную ответственность.

14 Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о.Заведующей  
МДОУ «Солодчинский детский сад»:



О.В.Хуртаикова

С приказом ознакомлены:

Фадеева С.И.

Карпова С.Ю.

Коротаева М.Г.

Шабанова В.А.

Мубаракзянова В.С.

Казанцева Т.С.

Косенкова Е.В.

Косенкова Е.В.

Иванова М.В.

Федорова А.Г.

Елькина Л.В.

Федорова М.В.

Швырёва С.В.

Тарасова А.Н.