

**Комитет по образованию
Муниципального образования «Город Майкоп»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 60 «Ласточка»**

Приказ № 15

от 30.01.2019 г.

Об организации питания воспитанников в 2019 г.

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2019 г.

приказываю:

1. Всем сотрудникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2660-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в ДОУ».
2. Утвердить график закладки продуктов.
3. Утвердить график выдачи продуктов с пищеблока в группы.
4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.
5. На Битову Ф.Н., медсестру ДОУ, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей.
6. Битова Ф.Н. осуществляет систематический контроль за:
 - графиком закладки продуктов;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии СанПиН;
 - качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 ч. в холодильнике при t +2; + 6;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции в меню);
7. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню – требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ;
 - в меню ставить подписи м/с, повара, кладовщика;
8. Ежедневно вывешивать в 8.00 ч. меню на стенде.
9. Возложить ответственность за качество организации питания детей в группах на воспитателей и помощников воспитателей.
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
 - соблюдать t режим раздаваемой детям пищи;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - соблюдать питьевой режим в группах.
10. Битовой Ф.Н. осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с требованиями;
11. Битовой Ф.Н. осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - вести необходимую документацию;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая:



И.М. Датхужева