

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Детский сад № 30»

Приказ

от «01» сентября 2017г.

№ 85

*Об организации питания детей  
в 2017/2018 учебном году*

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2017/2018 учебном году производственного контроля по данному вопросу, **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10.5 часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на администратора Рожкову Татьяну Васильевну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.05 – 8.55;

обед 11.45 – 13.15;

полдник 15.20 – 15.40;

4. Ответственному за организацию питания детей Рожковой Т.В.:

4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- ведущего специалиста МКУ ЦБ Синеносовой Л.Л.;
- заместителя заведующей по АХЧ Мальцевой И.Ю.
- администратора Рожковой Т.В.;

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Заметителю заведующей по АХЧ Мальцевой И.Ю. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим специалистом МКУ ЦБ Синеносовой Л.Л.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.00 – 8.25;
обед	11.20 – 12.30;
полдник	15.10 – 15.25;

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Утвердить Положение об организации питания.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на администратора Рожкову Т.В.

Заведующая МБДОУ  
«Детский сад № 30»



*Ветрова Т.И.*  
ФИО

Ветрова Т.И.

С приказом ознакомлены

\_\_\_\_\_  
ФИО, число