

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»**

**ПРИКАЗ**

09.01.2017 г.

№ 20

г. Белокуриха

Об организации питания детей  
и сотрудников и соблюдения  
СанПиН на пищеблоке

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017 году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.

1.2. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад «Сказка».

1.3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2017 год (циклограмма административного контроля).

1.4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Назначить ответственным за организацию питания детей, сотрудников и работу пищеблока на 2017 год диетсестру Косатый В.Ф.

2.1. На период отсутствия на рабочем месте диетсестры Косатый В.Ф. возложить ответственность за питание детей, сотрудников, работу пищеблока на шеф-повара – Питеневу Г.П.

2.2. Возложить ответственность на диетсестру Косатый В.Ф., шеф-повара Питеневу Г.П., поваров – Гулевич Т.Е., Лисовскую И.В., Ожирельеву О.Н. – на данный рабочий день, на данную рабочую смену:

- за нормы, заложенных в котел продуктов, согласно меню;
- за выход готовой продукции;
- за качество приготовленной пищи;
- за своевременность ее приготовления;
- за выдачу пищи с соблюдением норм на группы;
- за санитарные нормы хранения продуктов;
- за качественную уборку и обработку своих рабочих мест и оборудования.



2.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад «Сказка» и поставщика.

3. Возложить персональную ответственность на кладовщика Жудину И.В.:

- за санитарные нормы хранения продуктов;
- за сроки реализации продуктов;
- за своевременный заказ продуктов поставщикам, согласно перспективному меню, разработанному медицинским персоналом и утверждённому заведующим;
- за выдачу продуктов после 13-00 ежедневно со склада вымеренной, маркированной посудой;
- за прием и выдачу продуктов, согласно количеству детей и сотрудников, и меню на данный рабочий день.

4. Возложить персональную ответственность на помощников повара Ахмедову М.Б., Закалину Е.Ю., Ткаченко Л.Ф.:

- за качество мытья электрокотлов, бачков и посуды и другого кухонного оборудования, а также за санитарное состояние пищеблока на каждый рабочий день.

5. Воспитатели:

- несут персональную ответственность за организацию питания детей в данной группе, в данную рабочую смену, в данный рабочий день;
- ставят незамедлительно в случае физиологической непереносимости ребенком того или иного блюда в известность медицинских работников и руководителя ДОУ для принятия соответствующих мер;
- ежедневно отмечают в журнале прибывших детей на питание.

6. Обязать контролировать питание детей в группах: диетсестру Косатый В.Ф., заместителя заведующего по ВР Шефер Н.В., педагога доп.образования Васильеву О.В. (путем ежедневного обхода групп).

7. Председателю комиссии по питанию:

- организовать дежурство членов комиссии на пищеблоке по графику с целью контроля за закладкой основных продуктов в котел, с отметкой в журнале контроля;
- взять на контроль соблюдение графика выдачи и приема пищи;
- докладывать о результатах своей работы 1 раз в год на собраниях трудового коллектива.

8. Бухгалтеру Отт А.П. проводить ежедневно, не позднее 9-00 ч., подсчет присутствующих детей в соответствии с табелем посещаемости и с обязательной отметкой в журнале; а также проводить ежедневно подсчет сотрудников, стоящих на питании, в соответствии с табелем.

9. Предоставить возможность приема пищи сотрудниками ДОУ одновременно с воспитанниками на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006 г. № 69 и статьи 108 ТК РФ.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.



9.2. В меню-раскладку ежедневно вносить количество питающихся сотрудников.

9.3. Для питания сотрудников в меню-раскладку включать 2-ое, 3-е блюдо и хлеб.

9.4. Определить место питания для сотрудников:

- воспитатели и младшие воспитатели – в группах,
- педагогические работники – в закрепленной группе,
- административный персонал – на рабочем месте.

10. Возложить персональную ответственность на шеф-повара Питеневу Г.П. за соблюдение требований СанПиН на пищеблоке, а именно:

- недопустимость нахождения в помещении пищеблока посторонних лиц;
- недопустимость нахождения в помещении пищеблока без соответствующей формы работников пищеблока и контролирующих лиц;
- недопустимость приема пищи на пищеблоке сотрудниками ДООУ, кроме работников пищеблока.

11. Общее руководство по организации работы по повышению качества питания детей и сотрудников ДООУ, улучшению работы пищеблока и контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад «Сказка»



И.А.Желтикова