

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 74 «РАДУГА»  
МДОУ д/с № 74 «Радуга»**

---

**ПРИКАЗ**

**22.01.2018г.**

**№ 24 о/д**

**г. Черноголовка**

**Об организации питания детей  
в дошкольном учреждении в 2018г.**

С целью организации сбалансированного рационального питания 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 2018 году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении согласно Примерному 20-ти дневному меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 11-часовым режимом функционирования, разработанным в соответствии с СанПиНом 2.4.1.2660-10 и Типовым положением о дошкольных образовательных учреждениях (Приказ Минобрнауки РФ от 27.10.2011 № 2562 (п.22)).

2. Изменения в меню вносятся по согласованию с директором детского сада и медицинской сестрой Решетовой С.В.

3. Директору учреждения - Бритнер Л.А.:

3.1. Утвердить график приема пищи в группах раннего возраста и группах дошкольного возраста.

3.2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

3.3. Возложить ответственность за организацию питания в учреждении на медицинскую сестру - Решетову С.В.

3.4. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимент получаемых с базы продуктов на сотрудников пищеблока:

- шеф-повара Горячеву С.А.

- кладовщика Будкину Р.В.

3.5. Назначить заведующим производством - шеф-повара Горячеву С.А.

3.6. Бракеражной комиссии 2 раза в месяц присутствовать при закладке основных продуктов в котлы в целях организации контроля за приготовлением пищи:

- директору Бритнер Л.А.

- медицинской сестре Решетовой С.В.

- шеф-повару Горячевой С.А.

- бухгалтеру Геталло Н.А.

- зам. директора по АХЧ Серegiной Н.А.

Запись о выборочно проведенном контроле (2 раза в месяц) производить в журнал контроля качества питания, которая хранится в здравпункте. Ответственность за ведение журнала возлагается на медицинскую сестру - Решетову С.В.

3.7. Создать комиссию по контролю за организацией питания в детском саду в следующем составе:

Председатель комиссии:

Директор МДОУ д/с №74 «Радуга» - Бритнер Л.А.

Члены комиссии:

Медицинская сестра - Решетова С.В.

Зам. директора по АХЧ - Серегина Н.А.

Шеф-повар - Горячева С.А.

Повар - Гуськова В.Б.

Бухгалтер - Геталло Н.А.

#### 4. Ответственному за организацию питания - Решетовой С.В.:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописать его в конце списка;

-указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи зав. здравпунктом, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего;

4.3. Представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 часов 30 минут.

#### 5. Заведующему производством – Горячевой С.А.:

5.1. Работать только по утвержденному директором меню.

5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

#### 6. Кладовщику - Будкиной Р.В.:

6.1. Осуществлять получение продуктов в кладовую.

6.2. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи данный факт оформлять актом, который подписывается представителями детского сада и поставщиками в лице экспедитора.

6.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

#### 7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенического и противоэпидемиологического режима.

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут: воспитатель и младший воспитатель.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру - Решетову С.В.

10. Общий контроль за организацией питания в учреждении оставляю за собой.

Директор



Л.А. Бритнер