

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 87» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА**

**ПРИКАЗ
г. Барнаул**

09.01.2017

№ 10-осн

Об обеспечении качества питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2016 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13,
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Утвердить график приема пищи (по возрастным группам):
 - завтрак 8:00 – 8:25
 - обед 11:25 – 12:35
 - полдник 15:25 – 15:45
 - ужин : 17.30-18.00
3. **Повару** Николаевой Лилии Ивановне обеспечить следующий комплекс мероприятий:
 - 3.1. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
 - 3.2. Осуществлять приготовление пищи в строгом соответствии с меню-раскладкой и технологическими картами, следить за технологией приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию.

- 3.3. Закладку продуктов в котел производить строго в присутствии представителя низового контроля, старшей медсестры или члена бракеражной комиссии.
- 3.4. Своевременно выставлять контрольное блюдо, следить за соответствием его веса весу, указанному в меню - раскладке.
- 3.5. Отпускать готовое блюдо после взвешивания в соответствии с количеством довольствующихся в группе.
- 3.6. Осуществлять хранение суточной пробы в соответствии с требованиями СанПиН (48 часов).
- 3.7. Следить за качеством и количеством получаемых продуктов со склада.

Повар несёт персональную ответственность за качество готовой продукции.

4. **Кухонному работнику** Асметовой Г.к своевременно проводить санитарную, дезинфицирующую обработку помещений, оборудования и инвентаря, следить за состоянием холодильного оборудования, температурным режимом, своевременно ставить в известность о выявленных нарушениях администрацию.

Срок исполнения: постоянно

5. **Заведующему продуктовым складом** Свечниковой Л.В.:

- 5.1. Своевременно проводить санитарную, дезинфицирующую обработку тары, оборудования и инвентаря складских помещений.
- 5.2. Своевременно перебирать овощи.
- 5.3. Осуществлять постоянный контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их транспортировки. Принимать продукты только при наличии сопроводительных документов.
- 5.4. Не допускать к реализации недоброкачественные продукты, своевременно производить их возврат, списание с последующим актированием. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика в лице экспедитора.
- 5.5. Своевременно оформлять заявку на продукты питания в соответствии с потребностями согласно 10-дневного меню.
- 5.6. Регулярно, не реже 1 раза в месяц, производить контрольную отработку овощей, подсчитывать проценты отходов при холодной обработке с актированием. Контролировать экономное расходование овощей.
- 5.7. Ежедневно осуществлять подсчет стоимости меню, принимать меры для выполнения установленных нормативов.
- 5.8. Своевременно осуществлять выдачу продуктов со склада в соответствии с меню - раскладкой, присутствовать при составлении меню.

Заведующий продуктовым складом несет персональную ответственность за качество получаемых и отпускаемых продуктов, их

хранение и своевременную реализацию, за состояние и своевременную обработку складских помещений, состояние холодильного оборудования.

Срок исполнения: постоянно

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой

6. Медсестре Сальниковой Елене Михайловне контролировать соблюдение следующих условий:

6.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.

6.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды Личную гигиену сотрудников пищеблока. Обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

6.3. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

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

6.5. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи ответственных: кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующей.

Представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:30.

6.6. Каждые 10 дней производить расчеты химического состава, калорийности питания, выполнение нормативного показателя, выявление причин отклонения от рекомендуемых норм.

6.7. Ежемесячно, не позднее 18 числа информировать заведующую о состоянии детского питания, результатах контроля.

6.8. Ежедневно присутствовать при закладке пищи на пищеблоке с записью в журнале контроля.

6.9.Оформлять технологические карты в соответствии с требованиями, ежедневно предоставлять их на пищеблок в соответствии с меню-раскладкой.

6.10.Ежедневно вести журнал учета отходов рыбных продуктов с подсчетом процентов отходов.

6.11.Регулярно, не реже 1 раза в месяц производить контрольную отработку с последующим активированием.

6.12.Своевременно оформлять установленную нормативную документацию по организации питания.

6.13. Осуществлять мониторинг и корректировку меню на ужин в соответствии с количеством детей. (на 20% от количества детей на день)

Медсестра Сальникова Е.М. несет персональную ответственность за организацию питания в детском саду.

Срок исполнения: постоянно

7. Заведующий хозяйством Свечникова Л.В

7.1.Обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.

7.2.Осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

7.3.Следит за состоянием пищевого и холодильного технологического оборудования.

Срок исполнения: постоянно

8. Воспитатели групп обязаны :

8.1.Ежедневно проводить работу по формированию у детей культуры приема пищи.

8.2.Своевременно координировать работу младшего воспитателя, контролировать раздачу пищи в полном объеме.

8.3.Своевременно осуществлять работу по формированию знаний среди детей и родителей о правильном и рациональном питании.

8.4.Ответственность за питание детей в группах возлагается на:

01-Руппель Галину Матвеевну, Гукову Викторию Александровну, Лесовую Евгению Владимировну.;

05-Минакову Татьяну Витальевну, Мамонтову Екатерину Владимировну, Азимову Махиру Оруджевну

02- Звоскову Елену Анатольевну, Лимонову Елену Константиновну, Маркову Юлию Сергеевну;

03-Погорелову Наталью Дмитриевну, Кыдыралиеву Гульмиру Омуровну, Иванову Оксану Михайловну,

04-Кицаеву Наталья Алексеевна, Прочанову Мария Валерьевна, Свечникову Яну Николаевну

06- Ступак Юлию Александровну, Лопатину Татьяну Степановну, Балышеву Ирину Васильевну

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

- Таранина Н.Н., заведующий ДОУ

- Тогусова Мария Васильевна , бухгалтер
- Погорелова Н.Д. , председатель профкома
- Панова Л.В., старший воспитатель

- комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой , обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

Срок исполнения: 1 раз в квартал

10. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Свечникову Л.В.;

всем сотрудникам, питающимся в ДОУ (на основании заявления), включать в меню 2 блюдо , чай без сахара и хлеб на обед (по норме детского меню);

11.Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Срок исполнения: постоянно

12.Контроль по исполнению приказа возлагаю на Сальникову Е.М.

Срок исполнения: постоянно

Приказ действителен в течение 2017 года.

Заведующий МБДОУ «Д/с №87»



Н.Н. Таранина