

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №31 ПОСЕЛКА ВОСТОЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 09.01.2020

№13

поселок Восточный

Об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №31 поселка Восточного муниципального образования Белореченский район (МБДОУ **Д/C31**)

В соответствии с нормами Сан ПиН 2.4.1.3049-13, с целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020 году, приказываю:

- 1. Организовать питание детей в МБДОУ Д/С 31 в соответствии с «Примерным 10- дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-часовым режимом функционирования.
 - 2. Медицинской сестре:
- 2.1. Ежедневно составлять меню-требование на выдачу продуктов питания (далее меню-требование) на текущий день и завтрак следующего рабочего дня и своевременно передавать его кладовщику для осуществления выдачи продуктов питания на пищеблок.
- 2.2. При составлении меню-требования определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму «выхода» блюд.
- 2.3. После составления меню-требования, представлять его для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню-требования.
- 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9ч.30м. текущего дня.
 - 3. Утвердить график приема пищи:

(по возрастным группам)

- завтрак 8ч.30м-8ч.55м.
- сок (фрукты) 10ч.00м-10.40. - обед - 12ч.00м.- 12ч.45м.
- полдник 15ч.15м. 15ч.40м.
- 4.Кладовщику осуществлять выдачу продуктов питания строго утвержденному меню-требованию.
- 5.Возложить ответственность на кладовщика своевременность доставки продуктов в пищеблок, точность веса, количество, качество и за ассортимент получаемых продуктов.

- 6.Возложить ответственность на повара за своевременную выдачу готовых блюд, согласно утвержденного графика.
- 6.1. Повару принимать продукты питания строго в соответствии с менютребованием соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов согласно меню-требования.
 - 6.2.В помещении пищеблока необходимо иметь и строго соблюдать:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные обязанности, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 7. Повару, кухонной рабочей запрещается хранить личные вещи на рабочем месте.
- 8. Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей каждой группы.
 - 9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего МБДОУ Д/С