**Муниципальное БЮДЖЕТНОЕ дошкольное образовательное учреждение**

**«ДЕТСКИЙ САД № 2 комбинированного вида» пгт.жешарт.**

**(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 2 комбинированного вида» пгт.жешарт.)**

Республика Коми, Усть-Вымский район, п. Жешарт, ул. Свердлова д. 18, тел. (882134)46-7-93, E-mail: detsad2zeshart@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

**04.09.2017 г. № 125**

**Об организации питания детей и сотрудников**

**в МБДОУ на 2017-2018 учебный год.**

На основании СанПиН 2.4.1. 3049-13, 10 дневного меню ДОУ, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году

 **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего согласно приказа.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Чикину О.В.
3. Утвердить график приёма пищи в группах:

 - завтрак 8.10 – 8.45

 - второй завтрак 9.30 – 10.00

 - обед 11.20 – 13.00

 - полдник 15.00 – 15.30

4. Ответственному за питание м\с Чикиной О.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 ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей

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

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры Чикиной О.В., кладовщика Сайковской В.А, шеф-повара Козловой Ю.В, принимающей продукты из кладовой и утверждать заведующей ДОУ.

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

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 час.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении шеф- повару, кладовщику:

* 1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
	2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик - Сайковская В.А.
	3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями совета образовательного учреждения и поставщиком.
	4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Сайковская В.А. (материально ответственное лицо).
	5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16 часов предшествующего дня указанного в меню.

6. Контроль по закладке основных продуктов, соблюдением норм выдачи пищи и выполнение других санитарно-гигиенических требований проводить не реже 3 -5 раз в месяц.

6.1.В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

председатель совета образовательного учреждения - Сенкевич Е.Н.

 медсестра - Чикина О.В.

ст.воспитатель - Огнева О.В.

воспитатель по коми - Сухарева Т.Е.

 зам.зав. по АХР – Попова Г.Н.

6.2 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на медсестру Чикину О.В.

1. Шеф-повару Козловой Ю.В., повару Викторовой Е.Н.. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому заведующей графику:

6.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска; сахар в 3 блюдо;

7.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 – тесто для выпечки

9.30 – 11.00 продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во 2 блюдо;

11.30 –12.00 - продукты для полдника.

Поварам производить продукты в котёл в присутствии членов комиссии.

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

 Бухгалтера - Дулышевой К.А.

 Воспитателя - Кузнецовой И.А.

 Зав.зав. по АХР - Поповой Г.Н.

 Комиссии 1 раз в полугодие ежеквартально производить снятие остатков продуктов

 в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую ДОУ.

 9. Кладовщику Сайковской В.А. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов

 питания с бухгалтером Поповой Л.Л.

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

 - завтрак - 8.00 – 8.30

 - второй завтрак 9.30 – 10.00

 - обед - 11.20 – 12.30

 - полдник - 15.00 – 15.10

11.На основании решения совета образовательного учреждения по вопросам питания сотрудников:

- Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру Чикину О.В. (о больничных листах сообщать ей),

- Всем сотрудникам, решившим питаться в детском учреждении, включать в меню 1, 2, 3 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно- противоэпидемического режима;

 - картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13.Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несёт воспитатель, младший воспитатель и работники пищеблока.

Группа № 2 - Бочкарева Г.И., Челпанова С.А., Ткаченко Е.А.

Группа № 3 - Сланюс Л.В, Челпанова С.А., Каштанова Г.А.

Группа № 4 - Зезегова И.Н, Шитикова Г.А., Маслакова М.Л.

Группа № 5 - Шитикова Г.А., Шубочкина А.А., Брылева Е.Е.

Группа № 7 - Кузнецова И.А, Разманова Т.П., Сухарева О.В.

Группа № 8 - Кузьменкова Н.И, Разманова Т.П., Демина О.В.

Группа № 9 - Овчинникова О.А, Быстрова И.Б., Попова Е.Н.

Группа № 10 – Мартин Т.В., Быстрова И.Б., Голобородько Л.Ф.

Группа № 11 - Москотельникова Е.Л., Кулябина Н.В., Пономарева С.В.

Группа № 12 – Одинцова С.А., Москотельникова Е.Л., Матершова Е.Ю.

Группа № 13 - Земская Е.В., Пономарева С.С., Туганова С.П.

Группа № 14 - Бабженко С.Г., Пономарева С.С., Никитина В.Г.

14.Общийконтроль за организацией питания оставляю за собой.

 Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Чикину О.В., кладовщика Сайковскую В.А.

**Заведующая МБДОУ Е.В.Сямтомова**

С приказом ознакомлены: Ф.И.О. подпись

 1. Чикина О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2. Сайковская В.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 3. Козлова Ю.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 4. Попова Г.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 5. Сухарева Т.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 6. Огнева О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 7. Сенкевич Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 -