

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 10 г. Нижние Серги**

**ПРИКАЗ**

11.01. 2021 г.

№ 1/1-од

**Об организации питания детей в МКДОУ детском саду №10 г. Нижние Серги**

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 2021 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующей ДОУ. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 г.

3. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Горбунову Ольгу Николаевну.

4. Ответственному за питание:

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, поваров, принимающих продукты и заведующей.

5. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- за своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщики Сотникова И.П., Лейкам В.К.;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ детского сада №10 и поставщика;

- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

8. Поварам необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы комиссией по бракеражу с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



И.В. Яремчук

С приказом ознакомлены:

О. Фед - Терехина О.И.  
Уч. Исканов В.И.  
Сот. Ситникова И.И.