МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №36 «Ласточка» г. Светлоград

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

От 02.09.2019 год № 02
Об организации питания детей
МКДОУ ЦРР – ДС №36 «Ласточка»
г. Светлоград на 2019 – 2020 учебный год.

В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации», ст.51.п.1», на основании выделенных денежных средств на питание воспитанников в 2019 – 2020 г.г.

ПИКАЗЫВАЮ:
1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования».
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
1.1 Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2019 -2020 учебный год .
2. Возложить ответственность за организацию питания на Яговкину Н.П.
3. **Утвердить следующие графики**:

3.1График закладки продуктов:

№ П/П		Наименование продуктов	Время
1.	Завтрак	крупа	7.00
		макароны	7.00
		овощи	7.00
2.	Обед	мясо	8.00
		овощи	10.00
		крупы	10.00
		сухофрукты	8.30
3.	Полдник	для сдобы все ингредиенты	9.30
		начинки для пирожков	9.00
		для запеканок	13.00
		молоко, ряженка	13.00

3.2 График организации питания детей:

	группа, время	группа, время	группа, время	группа, время
	Группа раннего	Средняя №1,	Старшая	подготовительная

	возраста	средняя №2		
Получение завтрака	7.45-7.55	8.00-8.15	8.15-8.20	8.20-8.25
Завтрак	8.00-8.20	8.20-8.55	8.25-8.55	8.30-8.50
Получение обеда	11.30-12-00	11.50-12.00	12.00-12.10	12.30-12.40
Обед	12.00-12.20	12.20-12.40	12.15-12.50	12.45-13.15
Получение полдника	14.50-14.55	15.30-15.35	14.55-15.00	14.55-15.00
Полдник	15.15-15.25	15.40-16.00	15.25-15.50	15.25-15.40

3.3 График выдачи и получения продуктов:

8.00-8.20	ВЫДАЧА ПРОДУКТОВ НА ЗАВТРАК
8.45-9.30	ПОЛУЧЕНИЕ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ НА ОБЕД И ПОЛДНИК
11.20-12.40	ВЫДАЧА ОБЕДА
14.50-15.35	ВЫДАЧА ПОЛДНИКА
15.30-16.00	ПОЛУЧЕНИЕ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ НА ЗАВТРАК

4. **Ответственному за питание заведующему хозяйством Яговкиной Н.П..**:

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 банке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи: заведующего хозяйством, повара принимающих продукты из склада и заведующего.

4.3 Представлять меню для утверждения заведующим на кануне предшествующего дня, указанного в меню

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

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:

5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность заведующий хозяйством Яговкина Н.П.

5.3 Обнаруженные не качественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ ЦРР – ДС №36 «Ласточка» г.Светлоград и поставщика -ответственная Яговкина Н.П.

5.4 Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню- ответственный Яговкина Н.П.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

6.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за питание Яговкину Н.П.

7. Повару Писаренко Н.Н.и кухонной рабочей Белоусовой Л.И., необходимо:

7.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членов комиссии по питанию с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3 Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7.4 Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведенном месте.

8. На 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 выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

9.1 Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания .

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, и заведующую хозяйством Яговкину Н.П.

12. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МКДОУ ЦРР ДС
№36 «Ласточка» г. Светлоград_____В.К. Подорожко