

ТАВДИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 3 комбинированного вида
623950 г. Тавда Свердловская область, ул. Куйбышева, 7а,
тел. (34360)2-16-24, факс (34360)2-16-24, mdou3-Tavda@mail.ru
ОГРН 1026601905098 ИНН 6634007832 КПП 663401001

ПРИКАЗ

от 16.10.2015

№ 235

Об организации питания
воспитанников

Во исполнение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а также с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников детского сада в соответствии с «Примерным десятидневным меню» в возрасте от 1,5 до 3 лет; от 3 до 7 лет; с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, часто болеющие дети, сахарный диабет). Изменения в меню разрешается вносить только с написанием нового приказа.
2. Утвердить график приема пищи воспитанников:

завтрак (по возрастной группе)	08.30 – 09.00;
второй завтрак	10.30 – 11.00;
обед	12.00 – 13.00;
полдник	15.30 – 16.00.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак (по возрастной группе)	08.15 – 08.30;
второй завтрак	09.45 – 10.45;
обед	11.45 – 12.25;
полдник	15.00 – 15.30.
4. Создать бракеражную комиссию, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы, в составе:
Святовой С.Х – старшего воспитателя;
Гореловой И.Г. – фельдшера (по соглашению);
Мясниковой И.С. – шеф-повара.
5. Ответственность за организацию питания воспитанников в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

6. Производить питание работников детского сада из общего котла с детьми (вторые блюда) по нормам детского сада в количестве 30 человек. Оплату за питание производить в 100 % размере от фактической стоимости питания работников.
7. Кладовщику, Белоусовой О.С., осуществлять контроль:
 - 7.1. Над обеспечением соблюдения установленных правил приемки, поступающих на пищеблок полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов.
 - 7.2. Над передачей оригиналов сертификатов, подтверждающих качество продукции, счетов, счетов-фактур, актов приема-сдачи.
8. Старшему воспитателю, Святовой С.Х., заведующей хозяйством, Заказновой Л.П. осуществлять контроль:
 - 8.1. Над обеспечением приготовления питания высокого качества. Ежедневно проводить бракераж пищи.
 - 8.2. Над обеспечением качества пищи.
 - 8.3. Осуществлять производственно-технический контроль над обеспечением помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты).
9. Старшему воспитателю, Святовой С.Х., осуществлять контроль над организацией рационального питания воспитанников в горячем виде без подогрева, в течении 10-15 минут после приготовления.
10. Заведующей хозяйством, Заказновой Л.П., осуществлять контроль:
 - 10.1. Над содержанием производственных помещений и оборудования, используемого для приготовления и хранения питания.
 - 10.2. Над обеспечением помещений для организации питания необходимым кухонным инвентарем и спецодеждой.
 - 10.3. Для выполнения функции, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
 - 10.4. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте. Хранить личные вещи в строго установленном месте.
11. Признать утратившим силу приказ МКДОУ детский сад № 3 от 12.02.2015 № 18/1 «Об организации питания детей и сотрудников».
12. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ
детский сад № 3

Болитко

О.А. Политыко

С приказом ознакомлены:

Святова С.Х.
Святова С.Х.
З.А. *О.С. Белоусова*