

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области «Детский сад  
комбинированного вида № 17 «Росинка»**

---

**ПРИКАЗ**

«01» сентября 2017 г.

№ 91

**Об организации питания детей  
в 2017/2018 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2017/2018 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**Приказываю:**

**1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет**

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

**2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестер Кужелеву В.П., Шестакову Е.А., Таркинскую Д.Р.**

**3. Утвердить график приема пищи:**

завтрак                8.10 – 8.50;

второй завтрак 10.30 – 11.00;

обед                    12.00 – 13.10;

полдник                16.00 – 16.50.

**3. Кладовщикам: Морозовой Л.И., Присяжнюк А.В., Кузнецовой М.А.**

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

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

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

3.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

**4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, кладовщику:**

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики учреждения

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производят кладовщики **Морозова Л.И., Присяжнюк А.В., Кузнецова М.А.** – материально-ответственные лица.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщики проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции».

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

4.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

4.8. Поварам **Корнеевой А.И., Новиковой А.С., Кузнецовой М.А., Гизатовой А.С., Коноваловой Г.Е.** строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на поваров **Корнеевой А.И., Новиковой А.С., Кузнецовой М.А., Гизатовой А.Г., Коноваловой Г.Е.**

**5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы по адресу Пионерская, 22 в составе:**

- кладовщика Присяжнюк А.В.
- заместителя заведующего по ВМР Кудряшовой А.В.
- педагога-психолога Дороховой Л.А.

**по адресу Пионерская, 47А в составе:**

- кладовщика Кузнецовой М.А.
- заместителя заведующего Тимофеевой Л.С.

