

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №10 (МАДОУ №10)

**ПРИКАЗ**

20.07 2020г.

№ 69.

г. Кушва

**Об организации питания детей в МАДОУ №10 на 2020-2021 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 20-ти дневным меню и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей МАДОУ №10 в соответствии с 20-ти дневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет в МАДОУ №10.

2. Изменения в рацион питания детей вносить только по приказу заведующего детским садом в соответствии с Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	08.25-09.15
второй завтрак	09.30-10.35
обед	11.30-13.00
полдник	15.30-15.50

4. Ответственному за составление меню-требований (Коптуровой Н.В., Березиной Л.Ю.):

4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании и предоставлять заведующему для утверждения.

4.2. При составлении меню-требований определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя нормы выходы блюд в соответствующую графу.

4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 часов.

4.4. Обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно 20-ти дневного меню, обеспечить выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

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

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

5.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №10 (заведующий, кладовщик, повар).

5.4. Получение продуктов в кладовую производят кладовщики – Коптурова Н.В., Березина Л.Ю.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщики Коптурова Н.В., Березина Л.Ю. производят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

5.6. Выдача продуктов кладовщиками кладовой на пищеблок поварам производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5.7. Поварам Флигинским Н.К., Масленниковой Н.Г., Гинга О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

5.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточный 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 Флигинским Н.К., Масленникову Н.Г., Гинга О.А.

6. Бракеражной комиссии для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции:

- ежедневно обеспечить выполнение функций в соответствии с Положением о бракеражной комиссии в МАДОУ №10, утвержденным приказом № 41/1 от 03.09.2018г.

- результаты проведенных исследований записывать в Журнал бракеража готовой продукции.

7. Кладовщику Коптуровой Н.В., Березиной Л.Ю. ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «РЦ» Вдовченко Я.А.

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

	1-я младшая группа	2-я младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Завтрак	08.20	08.25	08.30	08.45	08.50
2-ой завтрак	09.25	09.35	09.40	10.10	10.25
Обед	11.20	12.00	12.15	12.20	12.25
Полдник	15.20	15.25	15.30	15.05	15.20

9. Поварам Флигинских Н.К., Масленниковой Н.Г., Гинга О.А. перед каждой выдачей готовых блюд выставлять контрольное блюдо.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов ( вывешиваются около каждого оборудования).

- медицинскую аптечку,

- диэлектрические коврики около каждого прибора,

- инструкцию по охране труда и технике безопасности.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

13. Контроль за организацией питания и исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.М. Шерстобитова