

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «УСИНСК»  
«УСИНСК» КАР КЫТШЫН МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКОНЛОН  
АДМИНИСТРАЦИЯСА ЙОЗОС ВЕЛОДОМОН ВЕСЬКОДЛАНИН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД» с. УСТЬ-ЛЫЖА  
«ЧЕЛЯДЬОС ВИДЗАНИН» ШКОЛАОДЗ ВЕЛОДАН ЛЫЖАВОМ СИКТ  
МУНИЦИПАЛЬНОЙ СЬОМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ

**ПРИКАЗ**

2 сентября 2013 года

№ 109

с. Усть-Лыжа

**Об организации питания детей и сотрудников**

В соответствии со ст. 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13), уставом детского сада и в целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников, охраны их здоровья в детском саду, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2013-2014 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад» с. Усть-Лыжа в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет», посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего ДОУ или лица его заменяющего, повара и завхоза.
3. Утвердить график выдачи и приёма пищи (приложение №1).
4. Возложить ответственность за составление меню-заказа на завхоза Халепу Т.В.
  - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
    - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей от 3-х до 7 лет.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в детском саду - повару и завхозу:
  - 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
  - 5.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.
  - 5.3. Завхозу:
    - обеспечивать доставку продуктов при строгом наличии сертификатов качества, санитарных требований транспортировки и хранения ввозимой продукции;
    - обеспечить выполнение муниципальных контрактов с учетом соблюдения цен и количества, в разрезе каждого муниципального контракта, договора и спецификации;
    - производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню;



- обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
- соблюдать санитарно-гигиенический режим в кладовой в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
- обеспечивать соблюдение денежных норм питания, утверждённых приказом управления образования;
- один раз в 10 дней проводить мониторинг выполнения натуральных норм питания и производить корректировку меню с целью недопущения невыполнения натуральных норм питания.

Халепю Т.В., заведующий хозяйством, несет персональную ответственность за качество продуктов принимаемых на склад.

#### 5.4. Повару:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими карточками; закладку необходимых продуктов производить по утверждённому заведующим графику:

- 07.00 – мясо, куры в 1 блюдо;
- 08.15 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 09.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 13.50 – продукты для полдника.

- соблюдать санитарно-гигиенический режим в пищеблоке, правила обработки посуды, маркировки кухонного инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

- отбирать суточную пробу готовой продукции непосредственно после приготовления пищи и осуществлять правильность её хранения.

- обеспечить выполнение 10-дневного меню, качественное приготовление пищи.

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе:

- 1). Башлыковой Е.Н., бухгалтера;
- 2). Халепю Т.В., завхоза ДООУ;
- 3). Семяшкиной А.А., воспитателя.

комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой. Акт предоставлять заведующему для ознакомления с результатами проверки.

7. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером с Башлыковой Е.Н.

8. На основании решения общего собрания работников ДООУ от 30 августа 2013г., протокол № 1 по вопросам питания сотрудников:

- 1) назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников завхоза Халепю Т.В.
- 2) всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1, 2 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

9. На пищеблоке необходимо иметь: инструкции по охране труда и технике безопасности, должностную инструкцию повара, картотеку технологии приготовления блюд, медицинскую аптечку, график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, суточную пробу за 2 суток, утверждённый набор продуктов, примерное 10-дневное меню, журнал здоровья сотрудников пищеблока.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели в свою смену.

11. Воспитателям:

- следить за соблюдением норм раздачи и своевременным питанием;
- проводить педагогическую работу для организации правильного приёма пищи.

12. Младшим воспитателям:

- получать пищу в спецодежде для получения и раздачи пищи, в специально промаркированной посуде и строго по графику, соблюдать нормы раздачи.



13. Вопросы питания детей и сотрудников детского сада обсуждать на совещаниях при заведующем (1 раз в квартал) или на собраниях трудового коллектива не реже 1 раз в год.

14. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

Н.А.Филиппова

С приказом ознакомлены:

  
Сева Семяшкина А.А., воспитатель  
Мф Хренова Н.М., воспитатель  
Лиза Хозяинова Т.Г., музыкальный руководитель   
В.В. Рукина Е.В., воспитатель  
Е.В. Филиппова Е.В., младший воспитатель;  
Васильева Васькина Н.Н., младший воспитатель;  
Ф.Н. Филиппова Ф.Н., младший воспитатель  
Л.Ф. Чупрова Л.Ф., повар;  
Халепов Халепов Т.В., завхоз,  
Л.В. Хозяинова Л.В., машинист по стирке белья  
Башмокова Башмокова Е.Н., бухгалтер