**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 2 «СОЛНЫШКО»**

**Приказ**

01 сентября 2017 год. № 26\_\_\_\_\_\_

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания де­тей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «При­мерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в воз­расте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-ти часовым режимом функциони­рования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заве­дующей ДОУ.

1.1.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2017-2018 учебный год (приложение №1).

1. Возложить ответственность по контролю за организацией питания на медицинскую сестру :
* Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указан­ного в меню
* При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
* определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
* при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
* в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, или одного из поваров, принимающих продукты из склада.
* Представлять меню для утверждения заведующему 1 раз в неделю
* Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.

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

* Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
* За своевременность доставки продуктов, точность веса, коли­чество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик
* Обнаруженные некачественные продукты или их недостача
оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
* Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в со­ответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 пред­шествующего дня, указанного в меню.
* 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов проверять не реже 2-х раз в месяц. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возла­гается на медицинскую сестру

6. Поварам необходимо:

* Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
* Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, или комиссионно с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

7. 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;
* вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
* Список детей с назначениями диеты
* Технический регламент («О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «Масло-жировая продукция»)
* Сертификаты качества продукции

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, правил поведения за столом.

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру

Заведующая МКДОУ «Солнышко» Г.И. Симонова

С приказом ознакомлены: