**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 19» с.Зеркальное**

**Кавалеровского муниципального района Приморского края**

**ПРИКАЗ**

21.01.2021г. с.Зеркальное № 04/1-а

**«Об организации питания детей МБДОУ №19 с.Зеркальное  
 на 2021 год»**

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 2021 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерными 20-ти дневными меню» для организации питания детей в возрасте от 1 до 4-х лет и от 4-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 - часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 год (приложение № 1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Елисееву Ю.Б.

3. Ответственному за написание меню – завхозу, Рак М.М..

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в бланке меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- в конце меню ставить подпись повара. Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в бланке.

3.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

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

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз (Рак М.М..)

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ №19 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в бланке меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Елисееву Ю.Б.

6. Повару Мамедовой С.В..необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, заведующим, завхозом, воспитателем с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале. Ответственный медсестра: Елисеева Ю.Б..

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 3 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- медицинскую аптечку.

