

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение городского
округа Королёв Московской области
«Детский сад комбинированного вида №45 «Теремок»
(МБДОУ «Детский сад №45»)
ИНН/КПП 5054009344/501801001

141092, Московская область, г. Королёв, мкр. Юбилейный, ул. Лесная, д.8
Тел. (495) 515-13-41 e-mail: teremok_ds5@mail.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2019 г.

№ 151- ОД

Об организации питания воспитанников ДОУ в 2019-2020 году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2019 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню» для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет, с 12-часовым пребыванием детей.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
4. Кладовщика Медосенко В.Н. назначить ответственным за прием и хранение продуктов
- 4.1. Не допускать к приему в ДОУ пищевые продукты и продовольственное сырье, не имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты на продукцию);
- 4.2. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции (сертификаты), маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции;
- 4.3. Результаты входного контроля поступающих продуктов фиксировать сразу при приеме продукции в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
5. Медицинскую сестру Глазкову О.В. назначить ответственным за проведение искусственной С- витаминизации готовых блюд.
- 5.1. Ежедневно заносить в журнал сведений о проводимой витаминизации.
- 5.2. В отсутствии медицинской сестры С - витаминизацию готовых блюд возложить на поваров.
6. Кладовщику Медосенко В.Н. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-требования учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

-представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7. Медицинской сестре Глазковой О.Н. ежедневно к приходу детей вывешивать меню на специальном информационном стенде.

8. Администрации ДООУ осуществлять систематический контроль:

-за графиком выдачи готовых блюд

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

-за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

-за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

-за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

-за ведением табеля посещаемости детей в группах;

-своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

-своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

-включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

9. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

-строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

-соблюдать сервировку столов для приема пищи;

-раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;

-соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

-своевременно раздавать детям второе блюдо;

-соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

-использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

-не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

-получать пищу в специально промаркированные емкости;

-при приеме пищи использовать отдельную посуду;

-соблюдать питьевой режим в группах;

-не допускать присутствие детей на пищеблоке.

-организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий



Л.С. Кочмарева

С приказом ознакомлены:

О.В. Глазкова

В.Н.Медосенко

Н.В.Васнева

О.В.Кохоненко

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение городского
округа Королёв Московской области
«Детский сад комбинированного вида №45 «Теремок»
(МБДОУ «Детский сад №45»)
ИНН/КПП 5054009344/501801001

141092, Московская область, г. Королёв, мкр. Юбилейный, ул. Лесная, д.8
Тел. (495) 515-13-41 e-mail: teremok_ds5@mail.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2019 г.

№ 151-ОД

Об организации питания воспитанников ДОУ в 2019-2020 году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2019 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню» для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет, с 12-часовым пребыванием детей.
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
4. Кладовщика Медосенко В.Н. назначить ответственным за прием и хранение продуктов
 - 4.1. Не допускать к приему в ДОУ пищевые продукты и продовольственное сырье, не имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты на продукцию);
 - 4.2. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции (сертификаты), маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции;
 - 4.3. Результаты входного контроля поступающих продуктов фиксировать сразу при приеме продукции в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
5. Медицинскую сестру Глазкову О.В. назначить ответственным за проведение искусственной С- витаминизации готовых блюд.
 - 5.1. Ежедневно заносить в журнал сведений о проводимой витаминизации.
 - 5.2. В отсутствии медицинской сестры С - витаминизацию готовых блюд возложить на поваров.
6. Кладовщику Медосенко В.Н. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;