**Ханты-Мансийский автономный округ- Югра**

**(Тюменская область)**

## АДМИНИСТРАЦИЯ НИЖНЕВАРТОВСКОГО РАЙОНА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ «ИЗЛУЧИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД**

**КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «СКАЗКА»**

**(МБДОУ «Излучинский ДСКВ «Сказка»)**

Школьная ул., д. 1, гп. Излучинск, Нижневартовский район, Ханты- Мансийский автономный округ –

Югра (Тюменская область), 628634

тел./факс: (3466) 28 74 42, 28 29 57 , е-mail: skazkanvraion@yandex.ru

ПРИКАЗ

31.08.2017 г. № \_\_\_\_\_\_

Об организации питания на 2017-2018 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания и надлежащего исполнения обязательств перед родителями (законными представителями) воспитанников, в соответствии действующим положением об организации питания в дошкольном образовательном учреждении, Уставом учреждения,

Приказываю:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования с 01.09.2017 года.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего производством Райхерт С.А. Заведующему производством Райхерт С.А.:

обеспечить ежедневный рацион питания в соответствии с перспективным десятидневным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет с 12-ти часовым режимом функционирования;

меню-требование составлять ежедневно накануне предшествующего дня с учетом норм расхода продуктов питания на одного ребенка и общего количества воспитанников на каждый день;

в случае изменения количества воспитанников (болезни детей) после составления меню-требования снятие и возврат излишков продуктов производится по извещению медсестры после утреннего обхода групп, поваром, осуществляющим закладку, калькулятором в 09-00;

возврат оформляется актом по форме;

меню-требование утверждать заведующим и заверять подписями калькулятора, заведующего производством, бухгалтером, кладовщиком, принимающим и осуществляющим закладку продуктов питания;

проводить ежемесячно и по истечении 10 дней итоговый анализ выполнения норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов;

обеспечить наличие на пищеблоке:

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

картотеку технологии приготовления блюд;

медицинскую аптечку;

график закладки продуктов;

график выдачи готовых блюд на пищеблоке;

нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

суточную пробу за 2-е суток;

мерную посуду с указанием объема блюд.

1. Медицинскому персоналу:

организовать выдачу пищи, режим питания, кормление воспитанников строго в соответствии с санитарными правилами и нормами, обеспечить контроль выдачи пищи строго в соответствии с графиком;

обеспечить и осуществлять контроль за надлежащим санитарным состоянием пищеблока, своевременным прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока.

1. Кладовщику Баевой И.Ю. (срок исполнения – постоянно):

обеспечить ассортимент продуктов питания в соответствии с перечнем продуктов питания разрешенных к употреблению в дошкольных образовательных учреждениях Роспотребнадзором;

возложить ответственность за своевременность доставки, точность веса, количества, качество продуктов питания и соответствие требуемому ассортименту поставляемых продуктов питания от поставщика. На некачественные продукты и (или) недостача (излишки) продуктов питания составляется акт, подписываемый обеими сторонами (калькулятором и продавцом-экспедитором поставщика);

выдавать продукты питания со склада только в соответствии с утвержденным меню-требованием повару, отвечающему за закладку продуктов с 13-00 до 15-00 ежедневно (в день, предшествующий дате, указанной в меню-требовании);

проводить сверку остатков продуктов питания на складе совместно с бухгалтером закрепленным за организацией, действующего на основании договора на бухгалтерское обслуживание ежемесячно с 01 по 05 число месяца, следующего за отчетным.

обеспечить хранение продуктов питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

1. Бухгалтерам А.Д. Глуховой, Кушниренко В.В.:

назначить ответственными за информирование работников, родителей по оплате за питание;

вести учетную документацию в установленном порядке.

1. Поварам пищеблока (срок исполнения – постоянно):

рацион приготовленных блюд должен строго соответствовать утвержденному меню-требованию;

соблюдать технологию обработки продуктов питания и приготовления блюд в соответствии с санитарными правилами и нормами, технологическими картами и проводить закладку продуктов питания производить по утвержденному графику:

выдавать готовую пищу только с разрешения медсестры после снятия ею пробы, в соответствии с установленным режимом питания и графиком выдачи пищи.

1. Утвердить с 01.09.2017 график выдачи готовых блюд на пищеблоке и питания воспитанников на группах (приложение 1)
2. Утвердить с 01.09.2017 года график закладки необходимых продуктов (приложение 2)
3. Утвердить с 01.09.2017 примерное 10-ти дневное меню (приложение 3).
4. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель по сменам согласно графику рабочего времени. Доводить до сведения родителей, что бы поставить на питание воспитанника (вновь прибывшие, после болезни, отпуска или отсутствие по иной причине) возможно до 12-00 ежедневно с того дня, на которое составляется меню-требование. Срок исполнения – постоянно.
5. Доводить до сведения медицинского персонала, что бы поставить на питание (вновь прибывшие, после болезни, отпуска или отсутствие по иной причине) работника учреждения возможно до 12-00 ежедневно с того дня, на которое составляется меню-требование. Ответственные работники учреждения. Срок исполнения – постоянно.
6. Вносить своевременно денежные средства за питание до 20 числа текущего месяца работникам учреждения, которые питаются в Ханты-Мансийский банк. Срок исполнения постоянно.
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий С.В. Гринцова