

МБДОУ «Детский сад № 24 «Колосок»

Приказ № 46-1-о

11.01.2018г.

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного 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 ДОУ на 2017-2018 уч. год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым пребыванием».
2. В меню включить 5 приемов пищи:
 - 1-ый завтрак
 - 2-ой завтрак
 - обед
 - полдник
 - ужин
3. Возложить ответственность за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания на завхоза Костылеву О.А., исполняющую обязанности контрактного управляющего и за подачу заявок на поставку продуктов, их получение, хранение и выдачу на пищеблок - на кладовщика Волкову А.А.
4. Медицинской сестре Юсуповой Л.И.:
 - Составлять меню совместно с поваром и кладовщиком накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню и размещать его в информационном уголке для ознакомления родителям.
 - Осуществлять контроль за организацией питания детей и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока.
 - Проводить проверку качества поступающих продуктов и вести бракеражный журнал готовых блюд.
 - Осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.

- Ежедневно снимать пробу с приготовленных блюд.
- Контролировать закладку продуктов и выход готовых блюд.
- Осуществлять отбор и контролировать хранение суточной пробы.
- В случае аварийной ситуации или других не предвиденных обстоятельств возврат продуктов оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление блюд - поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- Выход готовой продукции - контрольное блюдо (норма порций, объем пищи в граммах для детей) выставляется в уголке для показа помощникам воспитателей. Выдача пищи производится согласно графика.
- За качество, ассортимент, документацию на полученные продукты от поставщика и ведение накопительной ведомости несет ответственность кладовщик, материально ответственное лицо детского сада - Волкова А.А. За продукты, полученные по меню на пищеблок - отвечает повар.
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика в лице экспедитора.
- Кладовщик хранит продукты согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13..
- Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Лычковской Л.Г. и Кузьминой М.О. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов и ежедневно делать отбор суточной пробы готовых блюд, если медицинская сестра отсутствует в данный период.

7. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии – Сетова Э.Г.

Члены комиссии- Костылева О.А.
Дмитриева Т.В.

8. Кладовщику Волковой А.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ управления образования, закрепленным за ДООУ.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- Завтрак 8.05-8.25
- Второй завтрак-09.50 - 10.05
- Обед 11.40-12.30
- Полдник 15.35-15.40
- Ужин 16.20-16.35

0. В пищеблоке необходимо иметь:

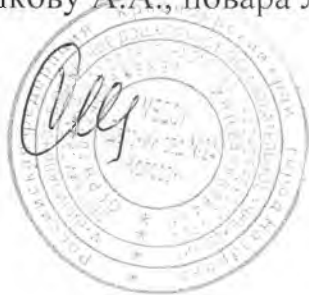
- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, памятки по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;

- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточную пробу за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- Технологические карты приготовления блюд

Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи и сумки в подсобном помещении

11. Ответственность за организацию питания детей в возрастных группах несут воспитатели и помощники воспитателей, работающие на данных группах (работа дежурных, сервировка столов, объем порций, привитие навыков культуры питания и т.п.).
12. За санитарное состояние пищеблока отвечают повара и подсобный рабочий, за чистоту кладовой и овощехранилища ответственность возлагается на подсобного рабочего и кладовщика.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Костылеву О.Л., медицинскую сестру Юсупову Л.И., кладовщика Волкову А.А., повара Лычковскую Л.Г., Кузьмина М.О.

Заведующий д/с
Ознакомлены:



Э.Г.Сетова

О. А.Костылева

Л. И. Юсупова

Л.Г. Лычковская

А.А. Волкова

М.О. Кузьмина

Т.А. Гончарова

Handwritten signatures and initials corresponding to the typed names: O.A. Kostyleva, L.I. Yusupova, L.G. Lychkovskaya, A.A. Volkova, M.O. Kuzmina, and T.A. Goncharova.