

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
комбинированного вида №8 «Аистенок»
г.Мичуринска Тамбовской области

01.09.2017

ПРИКАЗ

№ 82

г.Мичуринск

Об организации питания

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций», на основании приказа УНО администрации г.Мичуринска от 27.09.2016 № 444 «Об организации питания в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Мичуринска», 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 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым пребыванием детей на зимний и весенне-летний период

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2017-2018 учебный год.

2. Ответственными за составление меню-заказа по МБДОУ назначить Романову С.Н., медсестру, Киселеву С.А., кладовщика.

3. Ответственными за составление меню-заказа по филиалу «Дубрава» назначить Уварову О.Г., медсестру, Кольцову Т.К., завхоза, Мачневу Г.А., заведующего филиалом «Дубрава».

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. 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, одного из поваров, принимающих продукты из склада, заведующего МБДОУ или заведующего филиалом «Дубрава»

- 2.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, подсобному рабочему по кухне, кладовщику:

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

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик

Киселева С.А., Кольцова Т.К., завхоз филиала «Дубрава»

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с № 8 и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо в первое блюдо;

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

5. Поварам Невзоровой Г.В., Кузнецовой Г.И., Тереховой Е.В. (филиал «Дубрава») необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

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

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. 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 за 3 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

7.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, закрепленные в группах.

9. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- второй завтрак с 10.00 до 10.30
- обед с 11.45 до 13.10 (по возрастным группам);
- полдник (уплотненный) с 15.30 до 16.00

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

12. Утвердить график начала выдачи поварами готовой продукции:

- завтрак – 8.00
- второй завтрак – 9.45
- обед – 11.30
- уплотненный полдник – 15.10

13. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

13.1. Ответственность за выполнение приказа по МБДОУ возлагаю на медсестру Романову С.Н. и кладовщика Киселеву С.А.

13.2. Ответственность за выполнение приказа по филиалу «Дубрава» возлагаю на Мачневу Г.А., заведующего филиалом «Дубрава», медсестру Уварову О.Г., завхоза Кольцову Т.К.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад к/в №8 «Аистенок»

С приказом ознакомлены:



Е.А. Васильева

Романова
Киселева
Кузнецова
Тевзарова
Уварова

Мачнева Г.А.
Уварова О.Г.