



Об организации питания детей и работников Детского сада «Воробышек».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников 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 2020- 2021 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Некрасову Т.А., завхоза Лесукову, С.В..

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак - 8.30 – 9.00;
- обед - 12.00 – 12.30;
- полдник – 15.30 – 16.00

4. Ответственному за питание Некрасовой Т.А., Лесуковой СВ

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

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой и руководителя д/с..

4.3. Представлять меню для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, завхозу:

5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качества и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз д/сада – Лесукова.С.В.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается комиссией.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Лесукова.С.В.. - материально-ответственное лицо.

5.5 Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов :

- понедельник – медсестра Некрасова ГА
- вторник – заведующая д/с Форманчук ГА.
- среда –воспитатель Шпынова Т.В.;
- четверг – медсестра Некрасова Т.А.;
- пятница – руководитель д/с Форманчук ГА.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Некрасову Т.А.

7. Повару д/сада Кононовой Т.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.30 – мясо, куры в 1блюдо; продукты для запуска;
- 8.20 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера Силинскую О.С.;
- медсестры Некрасовой Т.А.;
- воспитатель Шпынова Т.В.

Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующую ДОУ.

9. Завхозу Лесуковой.С.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Силинской О.С.

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

- Разновозрастная
- завтрак 8.20 – 8.30;
- обед 12.00 – 12.30;
- полдник 15.20 – 15.30.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

13. Ответственность за организацию питания для детей разновозрастной группы несут воспитатель, младший воспитатель:

14. Общий контроль за организацией питания оставляют за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагают на себя, медицинскую сестру Некрасову Т.А., завхоза Лесуковой.С.В. и повара Кононовой.Т.Н.

15. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Ознакомлены:

Некрасова
Лесукова
Кононова
Гусева
Шлямова

