

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 10»
АРТЕМОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
692764, г. Артем, ул. Ворошилова, 40, тел: 8(42337)95222

Приказ

от 09.01.2017 г.

№ 1/17

Об организации питания детей
в МБДОУ детский сад № 10

С целью организации сбалансированного, рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности согласно санитарно - эпидемиологических прав и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, а также осуществлению контроля по данному вопросу в 2017 г.

Приказываю:

1. Организовать четырех разовое питание детей в учреждении в соответствии с примерным десятидневным меню для детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 12 часовым режимом функционирования (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2. Контроль за качеством питания возложить на Наседкину Анну Сергеевну, завхоза , снятие проб готовой пищи с отметкой в бракеражном журнале, вкусовых качеств, готовности блюд, контроль объема порций;

- контроль за использованием кухонного инвентаря (соответствия маркировки на посуде, инвентаре, оборудовании на пищеблоке, а также в буфетных групповых помещений)

- контроль за отбором суточных проб готовой продукции,

- соблюдение гигиенических норм во время приема пищи и режима питания,

- контроль за организацией питьевого режима,

- соблюдение требований при составлении меню:

- определять нормы на каждого ребенка согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 проставляя норму выхода блюд

- систематически вести контроль норм выхода готовой продукции и норм закладки продуктов - ежедневно.

- раз в неделю проводить генеральную уборку кладовых.

-. представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 часов.

- добросовестно вести журнал учета бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, строго по форме.

- правильно заполнять журнал по срокам хранения продуктов.

- всю документацию связанную с питанием детей вести в соответствии с требованиями СанПиНа.

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов, за их хранение.

- при обнаружении некачественных продуктов или их недостатков оформляется акт, который подписывается представителем МБДОУ и поставщиком в лице экспедитора.

3. Бухгалтеру, Горькавой Екатерине Валерьевне

- работать в программе утвержденного десятидневного меню,
- с 12.00ч. до 14.00ч. ежедневно вести подсчет расхода продуктов на всех детей, вести процедуру обчета меню по форме 1-С.

- в случае отсутствия или прихода менее(более) 5-ти детей , в сравнении с предыдущим днем, производить возврат или добавку не востребовавшихся продуктов питания, согласно прописанных по меню-требованию.

- указывать в конце меню расход продуктов по каждой позиции, подпись бухгалтера, заведующего хозяйством, повара принимающего продукты из кладовой.

4. Заместителю заведующего по ВМР – Саксеевой Людмиле Алексеевне:

- На время отсутствия в учреждении мед. сестры, заведующего снимать пробу и делать отметки в журнале готовой продукции.

- Регулярно посещать группы с целью контроля за питанием детей и сервировкой столов.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи привлекать комиссию по снятию остатков питания

Комиссии 1 раз в квартал производить проверку по закладке и снятию остатков продуктов питания в кладовой и представлять акт проверки.

6. Поварам Кошкаровой Светлане Владимировне, Коротковой Алисе Николаевне производить первичную обработку продуктов с 16.00 до 17.00 часа.

- Строго под роспись принимать продукты для приготовления пищи в соответствии с утвержденным меню.

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00-мясо, куры в 1 блюдо; продукта для запуска;

7.30-масла в кашу, сахар для завтрака;

7.45-тесто на выпечки;

10.00-продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.40-масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00-продукты для полдника;

15.00-продукты для ужина;

- При обнаружении недоброкачественных продуктов срочно докладывать заведующему или медсестре;

- Выдавать готовую продукцию строго по времени и нормам.

- Строго вести необходимую документацию по пищеблоку, иметь в наличии:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности;

- инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;

- график выдачи готовых блюд;

- должностные инструкции;

- норм готовых блюд;

- Макарова Л.И. Мок
Воронова Е.Ф. Воронова
Емец Л.Н. Емец
Жижимова О.А. Жижимова
Николаенко Т.Н. Николаенко
Сизоненко Л.Г. Сизоненко
Адаменко О.Е. Адаменко
Наседкина А.С. Наседкина
Саксеева Л.А. Саксеева
Туркеева Е.В. Туркеева