

Управление образования администрации Амурского муниципального района

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 21 г. Амурска
Амурского муниципального района
Хабаровского края

ПРИКАЗ

05.04.2016

№ 69.П

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2016-2017 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии десятидневным перспективным меню, утвержденным заведующим ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2016-2017 учебный год (приложение № 1).

3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Скрынник Д.Е.

4. Ответственной за питание, Скрынник Д.Е., медицинской сестры диетической:

3.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

3.2.1. Определение нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставление нормы выхода блюд;

3.2.2. При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

3.2.3. В конце меню ставить подпись медицинской сестры диетической кладовщика, повара, принимающего продукты из склада, заведующего.

3.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим или лицу заменяющему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов в меню оформляется накладной позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент отвечает Аникина В.А., кладовщик.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостатки оформляются актом, который подписывается представителем ДОО и поставщика.

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

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры диетической Скрынник Д.Е. или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в первое блюдо;

10.00-10.30 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 – продукты для полдника, тесто для выпечки;

15.00 – продукты для ужина.

Запись о проведенном контроле производить в журнале заклад продуктов, ответственность за его ведение возлагается на медицинскую сестру диетическую, Скрынник Д.Е.

6. Поварам: Чекулаевой Е.В., Крамаренко С.В., Савиной Г.И. и Борисовой Н.Н. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия протеста медицинской сестрой диетической с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности блюд в бракеражном журнале;

6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии члена комиссии;

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

7.2. Картотеку технологии приготовления блюд;

7.3. Медицинскую аптечку;

7.4. График выдачи готовых блюд;

7.5. Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

7.6. Суточную пробу за 2 суток (48 часов);

7.7. Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Кладовщику, Аникиной В.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером Кохановой Е.С. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

10. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

11. Утвердить график приема пищи:

Завтрак с 8.10 до 8.32

Обед с 11.20 до 12.25 (по возрастным группам)

Полдник с 15.10 до 15.25

Ужин с 17.25 до 17.44.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение № 2).

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнения возлагаю на себя, медицинскую сестру диетическую, Скрынник Д.Е., кладовщика, Аникину В.А.

Заведующий учреждения

М.А.Турская