

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 15» ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

413116, г. Энгельс, Саратовская область, ул.Весенняя, дом 10 а

ПРИКАЗ

от « 31 » 08 2016

№ 93 - од

Об организации питания воспитанников

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад № 15» в соответствии с утвержденным 10-ти дневным примерным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих ДОУ с 12-и часовым режимом функционирования.
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего Любаковой Е.А.
3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Колдину Викторину Владимировну.
4. Утвердить график приема пищи: (по каждой возрастной группе)
завтрак 8ч.15м. – 8ч.55 м.;
обед 11ч.30м. – 13ч.00м.;
полдник 15ч.00 м. – 15ч.50 м.;
ужин 17ч.00 м. – 17ч.30 м.
5. Ответственному за питание старшей медицинской сестре Колднй В.В.:
 - 5.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 5.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - При отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - Проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медицинской сестры, завхоза, одного повара, принимающей продукты из кладовой и заведующего.
6. Представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Возврат и добор продуктов в меню оформляется не позднее 9 ч.00 м.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МДОУ поварам, завхозу:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - За своевременность доставки продуктов, точного веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность агент по снабжению Бауэр Е.Г., старшая медицинская сестра Колдина В.В.

- Обнаруженные некачественные продукты или их незначительная порча оформляются актом, который подписывается бухгалтером централизованной бухгалтерии и поставщиком в лице экспедитора;
 - Получение продуктов в МБДОУ производится агентом по снабжению Бауэр Е.Г. – материально ответственным лицом или при отсутствии шеф-поваром Абрамовой Е.Г.
 - Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17ч.00 м. предшествующего дня указанного в меню.
9. Шеф повара Абрамовой Е.Г. и повара строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 7ч.00м. – масло, сахар – завтрак
 - 10ч.00м – тесто для выпечки
 - 9ч.00м. – 10ч.00м. продукты в 1 блюдо
 - 10ч.00м. масло, сахар – 2 и 3 блюдо
 - 13ч.00м. продукты на полдник
 - 15ч.30м.-продукты на ужин
 - Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии старшей медицинской сестры Колдиной В.В. и членов комиссии.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания из кладовой в составе:
- Бухгалтер централизованной бухгалтерии
 - Старший воспитатель Черноморец Е.Г.
 - Председатель П/К – Шагера Н.В. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
11. Агенту по снабжению Бауэр Е.Г. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ ЦБ.
12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.
13. На пищеблоке иметь:
- Инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - Должностные инструкции;
 - Инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - Медицинскую аптечку;
 - График закладки продуктов;
 - График выдачи готовых блюд;
 - Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - Суточную пробу за 2-е суток;
 - Вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
14. Ответственность за организацию питания для детей каждой возрастной группы несут воспитатели, младшие воспитатели.
15. Сотрудники питаются в специально отведенной комнате из пищевых ресурсов, принесенных из дома.
16. Общий контроль за организацией питания детей и сотрудников МДОУ, выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.А.Любакова