

МДОУ «Детский сад №52 «Чебурашка»

ПРИКАЗ

«17» мая 2018 г.

№ 37

Об организации питания детей в летний период и назначение ответственных за питание

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в летний период 2018г., строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию детей в летний период

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 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МДОУ с 10,5-ти часовым режимом функционирования», согласованному с технологом УО АНГО, утвержденным приказом заведующей.

Изменения в меню разрешается вносить только по приказу заведующей ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей в летний период (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания детей на завхоза Черницыну В.С.

3. Ответственному за питание Черницыной В.С.:

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

3.2. 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 завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отмечающим за организацию питания в утверждении – поварам Минасовой А.С., Чуриловой Н.А., завхозу Черницыной В.С.:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, цен на продукцию, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несёт ответственность завхоз Черницына В.С. (постоянно)

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии одного из членов БК по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке; ответственность за ведение журнала возложить на повара Чурилову Н.А.

6. Поварам Чуриловой Н.А., Минасовой А.С. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственного по питанию Черницыной В.С. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

- 6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии одного из членов БК.
- 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции для технологического оборудования, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
- Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Черницыну В.С.

Заведующая МДОУ
«Детский сад №52 «Чебурашка»



Устенко Е.А.

С приказом ознакомлены: