

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 6»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Волоха, 20, тел. 56-66-86

П Р И К А З

от 30.08.2017 года

№ 119 од

Об организации и контроле за питанием детей в ДООУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2017 – 2018 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Старшей медицинской сестре Лебедевой О.Н.:
 - организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МБДОУ с 12-часовым режимом функционирования, заверенных руководителем МБДОУ;
 - нести ответственность за организацию рационального питания в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - ежедневно вывешивать в информации для родителей меню и рекомендуемый набор продуктов на домашний ужин;
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню; регулярно вести бракераж готовой продукции, учет и анализ калорийности питания детей.
2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять суточные нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, при отсутствии основных;
 - ежедневно проводить С-витаминизацию 3-го блюда;
 - ставить подписи старшей медсестры, агента по снабжению, шеф-повара, принимающих продукты со склада.
3. Представлять меню для утверждения руководителю учреждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак - 08.10 – 08.30
 - второй завтрак - 09.50 – 10.06
 - обед - 11.25 – 12.37
 - полдник - 15.05 – 15.25
 - ужин - 16.48 – 17.15
 5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам, агенту по снабжению:
 - 5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 5.2. агенту по снабжению Зотовой Н.Н.:
 - нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
 - оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика;
 - производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 09.00 час. текущего дня;
 - соблюдать сроки реализации и условия хранения продуктов, строго и четко вести журнал бракеража сырой продукции;
 - своевременно представлять в торговые организации заявки на необходимые продукты питания, соответствующие утвержденному набору продуктов.
 6. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля приготовления пищи. Утвердить бракеражную комиссию в составе:
 - Кириак Г. Н., заведующий МБДОУ
 - Лебедева О.Н., старшая медсестра;
 - Тутушкина М.В., воспитатель,
 - Шилова К.И., родительская общественность.
 7. Шеф-повару и поварам:
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд и личную гигиену;
 - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 07.00. - мясо в 1-е блюдо;
 - 07.25 - масло, сахар для завтрака;
 - 10.00 - 11.00 продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
 - 11.00 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
 - 14.00 - продукты для полдника, ужина.
- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии.

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

- Кириак Г.Н., заведующий МБДОУ;
- Пыхина Л.В., главный бухгалтер;
- Парфенова О.А., воспитатель.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на складе, обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Агенту по снабжению ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Бухгалтерии ежемесячно до 5 числа каждого месяца сообщать старшей медсестре Лебедевой О. Н. о стоимости питания детей.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - раздача запрещена без контрольного блюда;
 - контрольное блюдо выставляется перед каждой раздачей на специально отведенное для этого место и сохраняется до окончания процесса питания в группах.
 - суточную пробу за 2-е суток.
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Шеф – повара Галицыну Е.В. назначить ответственным:

- за отбор и хранение суточных проб;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- ведение документации;
- соблюдение норм готовых блюд.

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи и продукты питания на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания детей и информацию для родителей, соблюдения санитарно-гигиенических условий приема пищи, организацию питьевого режима в группах, формирования навыков самообслуживания у детей и правил этикета несут воспитатели и младшие воспитатели.

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



Кириак

Г.Н. Кириак

*Ожидание: Лебедева О.Н. /
Бел / Белеева В.В.*