Отдел образования
Казачинско-Ленского района
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Елочка»
(МДОУ детский сад общеразвивающего вида «Елочка»)

Приказ

от 01.09.2015 г. №98 – ОД

Об организации питания
детей и сотрудников

С целью сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2015-2016 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 15—ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением заведующей.

2.Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Пехтереву А.И.

3.Утвердить график приема пищи:

- завтрак;
- фрукты, соки;
- обед;
- полдник.

4. Ответственному за питание Пехтеревой А.И. при составлении меню учитывать следующие требования:

- определить нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
- предоставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшая медицинская сестра, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей;
- предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поваром, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному заведующей и правильно оформленном меню;

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент, получаемых из торговых точек, несет ответственность кладовщик – Мельник И.Ю.;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями и поставщиками;

- получение продуктов в кладовую производит кладовщик Мельник И.Ю. – материально ответственное лицо;

- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

Понедельник – заведующая – Н.А. Руденькая
Вторник – председатель ПК старший воспитатель – Л.В. Озерных
Среда – воспитатель – В.И. Антипина
Четверг – медицинская медсестра – А.И. Пехтерева
Пятница – воспитатель – С.В. Полулях

7.Поварам Карелиной Н.Н., Кыровой Н.С., Ильиных А.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7.00 – 8.00 – мясо, в 1 блюдо продукты для запуска
8.00 – масло в кашу
9.00 – тесто для выпечки
10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
10.00 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо
13.00 – продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

- бухгалтер РОО
- воспитатель – Полулях С.В.
- кастелянша – Карпова Т.И .

Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9.Кладовщику Мельник И.Ю. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов с бухгалтером РОО.

10.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак – 8.05-8.30
-фрукты, сок – 10.00
- обед – 11.50 – 12.30
- полдник – 15.30

11. Медицинской сестре Пехтеревой А.И. назначить ответственных лиц за ведением табеля питания сотрудников (о больничных листах, изменениях в графике работы сотрудников сообщать ей)

12.Всем сотрудникам, решившим питаться в детском саду включать обед (первое, второе блюдо, хлеб, напиток по норме детского меню) – ответственный повар.

13.В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

14.Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи.

15.Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели, пом. воспитателя:
I мл.группа– Тетерина Е.Ф., Бондарюк Ж.А. ,Спиркина К.А., Соскина Т.Э.;
II мл.группа – Антипина В.И., Бондарюк Ж.А. , Бойко З.В., Соскина Т.Э.;
Средняя группа - Брюханова Л.Б. , Беликова Т.М., Карева Е.А., Соскина Т.Э.;
Старшая группа – Громова А.В., Антропова Л.В., Куделя О.В., Пинчук А.С.;
Подготовительная группа №1–Баженова М.А., Антропова Л.В., Мельникова Е.А., Пинчук А.С.;
Подготовительная группа №2 – Полулях С.В., Беликова Т.М., Сердюкова М.И., Пинчук А.С.

16.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру А.И. Пехтереву, завхоза Тирскую А.Е.

17.С приказом ознакомлены все сотрудники, копия вывешена в пищеблоке.

Заведующая МДОУ _____ Н.А. Руденькая

С приказом озн.: