

ПРИКАЗ

« 1 » 09 2015г

№ 64

ст. Тацинская

Об организации питания детей
в 2015-2016 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2015-2016 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-дневными меню на летнее-осенний период 2015-2016 уч. года для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет», введенными в действие приказом

№ 44 от « 1 » 06 2015 г.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Княженко Н.В.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак + фрукты (по возрастной группе) 8.30 – 9.00;

второй завтрак 10.30 – 11.00;

обед 12.30 – 13.10;

полдник 15.40 – 16.10.

4. Ответственному за организацию питания детей Княженко Н.В.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении завхозу Княженко Н.В., поварам- Пономаревой Т.Г., Алентьевой Т.К.,

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз учреждения Княженко Н.В.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (завхоз) и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Княженко Н.В. – материально-ответственное лицо

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Княженко Н.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов завхозом Княженко Н.В. из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00-предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Княженко Н.В.

5.8. Поварам Пономаревой Т.Г., Алентьевой Т.К. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара согласно графика его работы.

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

завтрак	8.15 – 8.20;
обед	12.15 – 12.30;
полдник	15.25 – 15.30.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОО (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ Тацинский
детский сад «Радуга»



Н.Н.Куренкова

С приказом ознакомлены: