

П Р И К А З

15.12 2020 г.

№ 134

Об организации питания детей и
сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МБДОУ «Ишлейский д/с «Буратино», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020 - 2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1-го до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет», посещающих МБДОУ «Ишлейский д/с «Буратино».
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МБДОУ «Ишлейский д/с «Буратино».
2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Яковлеву В.А.
3. Утвердить график приема пищи /по возрастной группе/:

- завтрак	8.00-8.50
- второй завтрак	9.30-10.20 (холодный период)
	10.00-10.30 (теплый период)
- обед	11.20-12.20
- полдник	15.30-16.00
- ужин	16.35-16.50
4. Ответственному за питание шеф-повару Яковлевой В.А.:
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - ставить подписи шеф-повара, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующей.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 ч.
5. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Михайлова Р.Н. – материально ответственное лицо.
7. Назначить кладовщика Михайлову Р.Н. и шеф-повара Яковлеву В.А. ответственными за:
 - за своевременность доставки продуктов питания;
 - точность веса;
 - количество;
 - качество;- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
- 7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Ишлейский д/с «Буратино» и

- поставщиком в лице экспедитора.
- 7.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии утвержденным заведующим детским садом меню не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.
8. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет шеф-повар. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.
9. Шеф-повару Яковлевой В.А. и поварам Патторовой Л.П., Чигаркиной Л.Л. строго соблюдать технологию приготовления блюд:
- 9.2. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню-требованию;
- 9.3. Закладку продуктов в котел производить строго в присутствии старшей медсестры.
- 9.4. Бракераж готовой продукции на кухне производить бракеражной комиссией в составе: старшей медсестры, шеф-повара и заведующего детским садом.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
Старшего воспитателя Серебряковой Э.А.
Старшей медсестры
Председателя профкома Савельевой Л.П.
- 10.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего д/с.
11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- | | |
|------------------|---|
| - завтрак | 8.00-8.50 |
| - второй завтрак | 9.30-10.20 (холодный период)
10.00-10.30 (теплый период) |
| - обед | 11.20-12.20 |
| - полдник | 15.30-16.00 |
| - ужин | 16.35-16.50 |
12. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников шеф-повара Яковлеву В.А./о больничных листах сообщать ей/;
- 12.1. Всем сотрудникам, решившимся питаться, включать в меню 1 блюдо, гарнир 2-ого блюда, 3 блюдо и 100 г ржаного хлеба на обед /по норме детского меню/;
- 12.2. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в МБДОУ /список прилагается/.
13. На пищеблоке необходимо 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 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
15. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощники /младшие/ воспитателей.
16. Делопроизводителю Серебряковой Э.А. довести данный приказ до сведения педагогов МБДОУ.
17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены



А.Н. Кузьмина

Серебрякова Э.А.

15.12.2020

Савельева Л.П.