

ПРИКАЗ

03.12.2014

66 – ОД

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2014-2015 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении, в соответствии с «10-ти дневным меню», для организации питания детей в возрасте от 1,6 мес. до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования, утверждённым заведующим МАДОУ № 22 (Приложение №1). Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1) Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2014-2015 учебный год (приложение №2).

2. Ответственность за организацию питания в МАДОУ № 22 возложить:
по основному корпусу (ул.К.Маркса, 37) – на старшую медицинскую сестру Родихину Екатерину Васильевну;
по филиалу (ул. К. Маркса, 29) – на старшую медицинскую сестру Бахареву Татьяну Александровну, в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1.3049 – 13.

3. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- 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 заведующего, старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов. Ответственные за питание: старшие медицинские сестры Родихина Е.В., Бахарева Т.А.

4. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в учреждении, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

1) За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность зам.зав. по АХЧ Дробынина И.А., кладовщик Насакина Т.С.

2) Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются

актом, который подписывается представителями МАДОУ № 22 и поставщика.

3) Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старших медицинских сестер Родихиной Е.В. и Бахарева Т.А. согласно сменам выхода на работу, или членов комиссии по питанию, по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

8.00 – мясо в 1-е блюдо;

8.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, ответственность, за ведение которой, возлагается на старшую медицинскую сестру Родихину Е.В. (основное здание), Бахареву Т.А. (филиал).

6. Поварам: Карповой Е.И, Воронцовой О.В., Мещанинцевой Н.В., Лавровой Н.М.:

– строго соблюдать технологию приготовления блюд;

– выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

– производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;

– работникам пищеблока необходимо раздеваться, в специально отведённом месте.

7. 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 выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду, с указанием объёма блюд.

8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Кашиной Е.А.

1) Ежеквартально, совместно с комиссией по снятию остатков, производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех результатах ставить в известность руководителя.

2) Ежеквартально проводить внутреннюю проверку весов на соответствие метрологическим и эксплуатационным требованиям.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Группы раннего возраста	Воспитатель I смены Воспитатель II смены Младший воспитатель
Младшая группа	Воспитатель I смены Воспитатель II смены Младший воспитатель
Средняя группа	Воспитатель I смены Воспитатель II смены Младший воспитатель
Старшая группа	Воспитатель I смены Воспитатель II смены Младший воспитатель
Подготовительная группа	Воспитатель I смены Воспитатель II смены Младший воспитатель

1) Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

2) Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.00 до 8.55
- второй завтрак 10.00
- обед с 11.45 до 13.15 (по возрастным группам);
- уплотненный полдник с 15.55 до 16.50

3) Утвердить график получения пищи на пищеблоке в группы (приложение № 10)

4) Утвердить по нумерации Устава:

- Положение об организации детского питания в МАДОУ № 22;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение Совета по питанию;
- Положение комиссии по питанию.

Приложения:

- Алгоритм «Организация контроля за питанием в МАДОУ № 22»;
- План мероприятий по контролю организации питания МАДОУ № 22 на 2014-2015 учебный год;
- План работы Совета по питанию.

10.Общий контроль организации питания оставляю за собой.

11.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старший медицинский персонал, зам. зав. по АХЧ

12. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

С приказом ознакомлены:

_____ Е.А. Кашина
_____ Е.В. Родихина
_____ Т.А. Бахарева
_____ Е.И. Карпова

_____ И.А. Дробынина
_____ Т.Е. Насакина
_____ Н.М. Лаврова

_____ О.В. Воронцова

_____ Н.В. Мещанин