

Об организации питания детей МДОУ детский сад

С целью организации сбалансированного рационального 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 2016/2017 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

- 1.1 Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2016/2017 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Приемохову А.М.
3. Ответственному за питание Приемоховой А.М.
 - 3.1. Составлять меню- заказ накануне предшествующего дня, указанному в меню.
 - 3.2. При составлении меню- заказа учитывать следующие требования:
 - 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 старшей медсестры, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.
 - 3.3. Представлять меню для учреждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность

- 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостаха оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад «Золотые зёрнышки» и поставщика.
- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру.

6. Поварам необходимо:

6.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие(помощники) воспитатели:

2 Младшая группа №1 Гавриленкова А.Ф., Голдобина Л.А, Кошелева Н.Н.

2 Младшая группа №2 Гусакова В.Н., Захарова У.В., Тульская А.С.

Средняя группа №1 Туманова Т.Н., Саёнок Н.Ю., Тубольцева Е.А.

Средняя группа №2 Павлюк Л.А., Неонова О.Н., Калабухова С.В.

Старшие группы №1 Окунькова Л.Е., Гришина О.В., Гусакова Т.В.

Старшие группы №2 Суслова Н.В., Колесникова А.А., Климова И.А.

Подготовительная группа №1 Ковярова О.Н., Чубакова Г.А., Фомина Т.В.

Подготовительная группа №2 Хомякова Р.Д., Шаповал Л.И., Вавилова

Л.В.

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

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру и кладовщика.

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

Заведующий:

З.А.Алексеева

З.А.Алексеева

С приказом ознакомлены:

Князева Г.М.

Г.М. Князева

Бондаренко Т.И.

Т.И. Бондаренко

Приемехова А.М.

А.М. Приемехова

Голдобина Л.А.

Л.А. Голдобина

Гусакова В.Н.

В.Н. Гусакова

Тульская А.С.

А.С. Тульская

Саёноква Н.Ю.

Н.Ю. Саёноква

Павлюк Л.А.

Л.А. Павлюк

Калабухова С.В.

С.В. Калабухова

Гришина О.В.

О.В. Гришина

Суслова Н.В.

Н.В. Суслова

Климова И.А.

И.А. Климова

Чубакова Г.А.

Г.А. Чубакова

Хомякова Р.Д.

Р.Д. Хомякова

Вавилова Л.В.

Л.В. Вавилова

Колыванова С.В.

С.В. Колыванова

Щербакова Л.А.

Л.А. Щербакова

Гавриленкова А.Ф.

А.Ф. Гавриленкова

Кошелева Н.Н.

Н.Н. Кошелева

Захарова У.В.

У.В. Захарова

Туманова Т.Н.

Т.Н. Туманова

Тубольцева Е.А.

Е.А. Тубольцева

Неонова О.Н.

О.Н. Неонова

Окунькова Л.Е.

Л.Е. Окунькова

Гусакова Т.В.

Т.В. Гусакова

Колесникова А.А.

А.А. Колесникова

Ковярова О.Н.

О.Н. Ковярова

Фомина Т.В.

Т.В. Фомина

Шаповал Л.И.

Л.И. Шаповал