

1.09.2014 г.

«Об организации питания в ДОУ»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2014-2015 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания детей на завхоза Мауль С.В.

3. Завхозу Мауль С.В. ввести в обязанность:

3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

3.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2.1. 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 завхоза, и повара, принимающего продукты из склада

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов

3.6. Ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей

3.7. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд;

3.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.9. Работу с поставщиками продуктов.

3.10. Правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.11. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

3.12. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.13. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4. Сотрудникам пищеблока, завхозу:

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 несёт ответственность завхоз Мауль С.В.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостатки оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад № 16 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.

4. возложить на бракеражную комиссию ответственность:

4.1. за контроль и закладку в котел продуктов питания

4.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии .

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Мауль С.В.

6. Возложить ответственность на повара Шишкину В.В. за:

6.1. Строгое соблюдение технологии приготовления блюд;

6.2. выдачу готовой продукции только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6.5. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.6. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.7. совместное с завхозом составление разнообразного меню;

6.8. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.9. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6.10. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

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. Возложить ответственность на воспитателей за:

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

8.2. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Приволенский д/с № 14 «Аленка»

С.В. Гулакова

/С.В. Гулакова/

С приказом ознакомлен:

Фамилия И.О.	дата	роспись
<i>Безручко О.Н.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>О.Н.Б.</i>
<i>Николаева В.И.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>В.И.Н.</i>
<i>Березова Т.И.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>Т.И.Б.</i>
<i>Фролова Т.Ф.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>Т.Ф.Ф.</i>
<i>Мауль С.В.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>С.В.М.</i>
<i>Шишкина В.В.</i>	<i>1.09.14</i>	<i>В.В.Ш.</i>