

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка детский сад № 14
(МДОУ центр развития ребенка – д/с № 14)

Приказ

от 26 августа 2016 года

№ 56-д

Об утверждении режима
и организации питания
детей в учреждении

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню для организации питания детей», посещающих МДОУ, согласованным с СанПином и утвержденным комитетом образования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на зав. хозяйством Лупанову В.И. и медицинскую сестру ГУЗ Узловская районная больница Малиновскую Т.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПином.
3. Утвердить график приема пищи:
Завтрак 8²⁰ - 9⁰⁰
Обед 11⁴⁵ - 12⁴⁵
Полдник 15¹⁵ - 15⁴⁰
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам и кладовщику:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, количество, качество на кладовщика Лупанову В.И.
 - 4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или недостачу актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщиком.
 - 4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17⁰⁰ предшествующего дня, указанного в меню.
5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовление пищи в составе заведующего и медсестры. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале. Ответственность за его ведение возложить на медсестру.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7³⁰ – мясо в 1-е блюдо

8⁰⁰ – масло в кашу

9⁰⁰ – тесто для выпечки

10⁰⁰ – 11⁰⁰ продукты в 1-е блюдо

11³⁰ масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

13⁰⁰ – продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии комиссии.

6.1. Поварам 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.

7. Создать комиссию по снятию продуктов питания в кладовой в составе: заведующий Кузенкова Т.А., председатель п/к Раева Т.В., воспитатель Мызникова Л.Д., бухгалтер комитета образования.

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

Завтрак 8¹⁰ – 8³⁰

Обед 11³⁰ – 12⁰⁰

Полдник 15⁰⁰ – 15²⁰

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по соблюдению СанПиНа;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

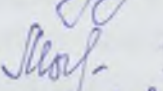
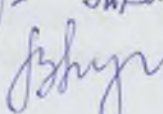
12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

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

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  Т.А. Кузенкова

С приказом ознакомлены:

 Т.В. Раева
 Л.Д. Мызникова