

П Р И К А З

от 09.01.2020

№ 42

Об организации питания

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 в 2020 году, **приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
  - 1.2. Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Петрову С.Х.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы и обеденный зал:
  - завтрак (по возрастной группе) – 8.10 – 8.20;
  - обед – 12.05 - 12.10;
  - полдник – 15.00 – 15.10
  - ужин – 16.35-16.45
4. Ответственному за питание Петровой С.Х.:
  - 4.1. составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
  - 5.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;



- 5.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, наличие сертификатов и ассортимент получаемых продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения Граф С.А.
- 5.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, составляются претензии поставщику. Документы подписываются заведующей, старшей медсестрой, кладовщиком.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик, материально-ответственное лицо Граф С.А.
- 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, которая хранится на пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на старшую медсестру Петрову С.Х.
7. Поварам Валеевой А.А., Кондратьевой С.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами.
8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой.
  - 8.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
9. Кладовщику Граф С.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером группы питания Управления образованием Администрации города Юрги.
10. 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 двое суток;
  - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
11. Работникам пищеблока запрещается хранить посторонние продукты в холодильнике.
12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Е.А. Ковалева