

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка- детский сад № 87» г. Сыктывкара

ПРИКАЗ

от 15.08.2020 г.

№ 53 п/п

г. Сыктывкар

«Об организации питания детей в МАДОУ»

Во исполнении п.15.3 Сан ПиН 2.4.1.3049-13, с целью учета физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей и организации сбалансированного рационального питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пролонгировать использование цикличного 10-дневное меню (утвержденные в 19.12.2019 году).
2. Пролонгировать использование технологических карт приготовления блюд данного меню.
3. Возложить ответственность за планирование питания детей в детском саду на кладовщика Марикян В.А.:
 - Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным циклическим 10-дневным меню
 - Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с директором детского сада
 - Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.15 - 8.40
 - обед 11.55. - 12.40
 - полдник 15.00. - 15.15
 - ужин 16.50. - 17.30.
- Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
 - нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
 - подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты.
- - Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00. часов.
- Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.
- Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.
- Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов
- Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: директора Литвиновской Е.А., шеф повара Матвеевой Е. В., ст. воспитателя Пинягиной В.Б., мл. воспитателя Безносиковой Г.Н., воспитателя Иваненко Н.В.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада Марикян В.А. и представитель поставщика.
- Обнаруженные некачественные продукты, их недопоставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная директором комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.
- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик Марикян В.А.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 4 человек:

Председатель комиссии: директор Литвиновская Е.А.

Членов:

- Старший воспитатель- Пинягина В.Б.
- Воспитатель- Иваненко Н.В.
- Мл. воспитатель – Безносикова Г.Н.

6. Поварам Матвеевой Е.В, Марикян В.А, Егиазаря К.С.Горбацкой Л.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.00 – мясо, кури в первое блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.00 – тесто для выпечки;
- 9.00 –10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 9.30 – масло во второе блюдо;
- 10.30 - сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника
- 14.00 – продукты ужина.

Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

7. Кладовщику Марикян В.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером из ЦБ Эжва

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

10. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.

11. Возложить ответственность за витаминизацией 3 блюд и ведение журнала «Здоровья» на медсестру Трофименко О.Б.


12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

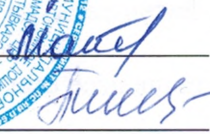
12. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, кладовщика Марикян В.А. шеф повар Матвееву Е.В.


Директор МАДОУ

Ознакомлены:


Трофименко О.Б.


Матвеева Е.В.


Пинягина В.Б.


Марикян В.А.


Егиазарян К.С.


Иваненко Н.В.


Безносикова Г.Н.


Литвиновская Е.А.