

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 6 «Тургай»  
Поселка городского типа Актюбинский  
Азнакаевского муниципального района  
Республики Татарстан

ПРИКАЗ

№ 69

« 29 » августа 2018 г.

Об организации питания детей  
в 2018/2019 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2018/2019 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым и 24 часовым пребыванием детей»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Рыкову Елену Анатольевну.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
полдник	10.00 – 10.15;
обед	11.30 – 13.10;
ужин	16.00 – 16.30.

4. Ответственному за организацию питания детей Рыковой Е.А.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Производить своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Волкова Светлана Григорьевна

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (старшая медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Волкова С.Г. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Волкова С.Г. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. Поварам Хусаиновой Г.А., Зиангировой Г.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6°С на повара Хусаинову Г.А., Зиангирову Г.Р.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- медсестры Рыковой Е.А..
- кладовщика Волковой С.Г.
- дежурного администратора Шепталовой В.В., Мустафиной Л.С.

6.1. Кладовщику Волковой С.Г. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ МКУ «Управление образования»

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.00 – 8.25;
полдник	10.00
обед	11.15 – 11.25;
ужин	15.45 – 16.10

8. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

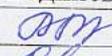
10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

11. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Рыкову Е.А.

Заведующий  В.В. Шепталова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	подпись	дата
1	Рыкова Е.А.		29.08.18
2	Волкова С.Г.		29.08.18
	Мустафина Л.С.		29.08.18
4	Хусаинова Г.А.		29.08.18
5	Мубаракшина В.Н.		29.08.18
6	Акимова И.И.		29.08.18
7	Прокофьева Н.В.		29.08.18
8	Салун Н.В.		29.08.18
9	Алексеева А.А.		29.08.18
10	Богданова А.А.		29.08.18
11	Бондаренко Т.В.		29.08.18
12	Терентьева С.Р.		29.08.18
13	Исмагилов Л.В.		20.08.18
14	Феоктистова О.М.		29.08.18
15	Алексеева Т.В.		29.08.18
16	Полковникова Н.И.		29.08.18
17	Латыпова Т.А.		29.08.18
18	Хайбрахманова З.Т.		29.08.18
19	Хамидуллина О.Г.		29.08.18
20	Абдуллина Р.М.		29.08.18
21	Зиангирова Г.Р.		29.08.18