

СОГЛАСОВАНО:

Старшая медицинская сестра МБДОУ
«Детский сад общеразвивающего
вида» № 32 НМР РТ

_____/ Шишина С.М./
«_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида» № 32
НМР РТ

_____/В.Н. Шумилина/
«_____» _____ 20__ г.

ИНСТРУКЦИЯ
по составлению меню-требования и отпуск продуктов

За организацию питания в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 32» НМР РТ персонально ответственность несут — заведующий детским садом, старшая медицинская сестра, шеф-повар.

Продукты питания доставляются в детские сады централизованно экспедиторами отдела по организации питания детей, согласно заявок. Ответственность за качество доставляемых продуктов несет Поставщик и экспедитор по перевозке грузов.

Ответственность за принятие продуктов по соответствующим сертификатам, договорным спецификациям несет кладовщик и шеф-повар.

Заявки на продукты питания составляют совместно старшая медицинская сестра и шеф-повар. Подготовленные заявки подаются кладовщиком в отдел организации питания детей в неделю 1 раз.

Ответственность за правильное хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации несет кладовщик детского сада.

Сведения о количестве детей на питание по группам подает медицинская сестра шеф-повару к 8 час.30 мин. утра.

Шеф-повар составляет план-меню на 10 дней и согласовывает его старшей медицинской сестрой детского сада.

За рациональное составление меню, обеспечивающее потребность детей в основных пищевых веществах и витаминах с учетом возраста и состояния здоровья ответственность несет старшая медсестра детского сада.

Дневная стоимость питания ребенка должна соответствовать утвержденным нормам питания. При оставлении меню-требования старшая медицинская сестра должна осуществлять контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка.

Меню-требование выписывается из наличия продуктов, допускается изменения и дописка в меню при получении не планируемых скоропортящихся продуктов (свежей печени, ягод, фруктов, зелени, свежих овощей и т.д.)

Все изменения, дописки объясняются шеф-поваром на обратной стороне меню-требования с подписью старшей медсестры.

Шеф-повар производит возврат и дополучение продуктов при изменении количества детей (свыше 3-х человек) по сравнению с данными, указанными на начало дня с подписью старшей медсестры.

При увеличении потребности в продуктах питания выписывается накладная (требование) на склад, при уменьшении потребности в продуктах излишки сдаются на склад с указанием в нем «возврат».

Регистрация накладных на возврат продуктов питания производится бухгалтерией, которая контролирует полноту оприходования возврата продуктов.

Шеф-повар подсчитывает норму продуктов для ясельного, дошкольного возраста и сотрудников.

С завтрака снимается масло сливочное (порционное).

С обеда не снимаются кости на бульон, полностью компот из сухофруктов (сахар, сухофрукты), куры, рыба, мясо по остатку, очищенные овощи - с увеличением нормы выхода блюд.

Снимается и добавляется молоко на полдник (корме пятницы).

Выдача продуктов оформляется ежедневным меню-требованием и составляется в строгом соответствии с наличием детей и сотрудников в детском саду, на основе плана-меню и расчетных норм на одного ребенка в день.

Меню-требование утверждается заведующим детского сада, старшей медицинской сестрой и материально ответственными лицами.

За качество, соблюдение технологии приготовления пищи и за полновесный отпуск блюд ответственность несет шеф-повар.

Составленное меню-требование обрабатывается бухгалтером детского сада и производится разноска в программу по учету продуктов.

Питание сотрудников производится строго согласно меню.

Категорически запрещается:

1. Отпуск продуктов другим детским садам без оформления документов, без разрешения заведующего или бухгалтера.

2. Отпуск продуктов на кухню без записи в меню-требование и возврата продуктов шеф-повару без снятия в меню-требование.

3. Лица, нарушившие вышеуказанные требования настоящей инструкции, несут ответственность, предусмотренную законодательством.