

МБДОУ № 45 «Пчёлка»  
ПРИКАЗ № 9-0

От 09 января 2017 года

Об организации питания детей

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

Приказываю:

1. Утвердить меню, составленное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2017 год.
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет»
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МБДОУ и Департаментом
3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Тюрину М.М
- 3.1. Ответственному за питание Тюриной М.М:
  - 3.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню учитывать нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщице:
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщица Уткина Елена Николаевна
  - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.
  - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Тюриной М.М или членов комиссии по питанию.
6. Повару Шайдуллиной Д.Г. необходимо:
  - 6.1. 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.
  - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
  - 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
7. 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 выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели групп и младшие воспитатели. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 45

С приказом ознакомлены:

А.С.Ахметзянова

Тюрина М.М.

Уткина Е.Н.

Шайдуллина Д.Г.

Медведева В.А.

Самоев Ф.А.

Ибрагимова А.Р.

Ахметзянова А.С.

Султанов А.А.

Султанов А.А.

Султанов А.А.

Султанов А.А.