

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД ВОРОНЕЖ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
*«Детский сад общеразвивающего вида № 115»*

**ПРИКАЗ**

« 09 » января 2020 г.

№ 25

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 вопросу рационального питания в МБДОУ в 2019 - 2020 учебном году,

П р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 115» в соответствии с «Примерным цикличным 20- дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих учреждение с 12-часовым режимом функционирования».

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2019-2020 учебный год.

2. Контроль за организацией рационального питания в учреждении возложить на медицинскую сестру (по согласованию, на основании Договора о совместной деятельности между БУЗ ВО «Воронежская городская клиническая поликлиника № 7» и МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 115» на 2020 год).

3. Кладовщику вменить в обязанности:

1.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- ставить подпись медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

1.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.3. Изменения в меню можно вносить только с разрешения заведующего учреждения.

1.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10.00 текущего дня.

1.5. При получении и выдачи продуктов, проверять точность веса, количество, качество и ассортимент.

1.6. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или недостачу продуктов актом, который подписывается комиссией по приемке продуктов питания и представителем поставщика.

1.7. Производить выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

1.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2. Сотрудникам пищеблока: шеф-повару, поварам:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;

- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 - мясо в 1-е блюдо; творог для завтрака;

7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы) и мясо во 2-е блюдо;

10.00- тесто для выпечки;

10.30 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 - продукты для полдника: рыба, творог, яйцо, масло, сахар

16.00 - кисломолочная продукция для ужина.

- закладку продуктов в котел производить в присутствии членов комиссии.

5. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) - 8.15 - 8.50;

- обед - 11.35-12.55;

- полдник - 15.15 – 16.15;

- ужин – 16.50 - 17.25

6. Бракеражной комиссии в целях организации контроля за качеством приготовления пищи производить запись о проведенном контроле в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру (по согласованию, на основании Договора о совместной деятельности между БУЗ ВО «Воронежская городская клиническая поликлиника № 7» и МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 115» на 2020 год).

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой.

Комиссии регулярно производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы: (по сезону)

- Завтрак - 8.10 - 8.30;
- Обед - 11.30 - 12.32;
- Полдник - 15.02 – 15.48;
- Ужин - 16.45 – 17.08.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- график закладки продуктов;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток (хранить в холодильнике медицинского кабинета);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

11. Запретить сотрудникам питание пищей приготовленной в учреждении.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Землянухина Т. Т.

С приказом ознакомлены: