

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №9 «Красная шапочка»

МАДОУ «Детский сад №9 «Красная шапочка»

140600, г. Зарайск, пос. Текстильщиков, д. 2а Тел/Факс: 8 (496) (66) 7-40-67 e-mail: Detsad.9@mail.ru

ОГРН 1025001719698 ИНН/КПП 5014007774

Приказ № 2

От 15.01.2019 г.

«Об организации питания детей на 2019-2020 учебный год»

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 2019-2020 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в МАДОУ «Детский сад № 9 «Красная шапочка» в соответствии с двухнедельным меню организации питания детей дошкольного возраста от 1г.6 мес. до 3 лет.

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 заведующего Егорову Ю.Е.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак 8.10 – 8.55;

второй завтрак 9.10 – 11.00;

обед 11.35 – 13.15;

ужин 15.30 – 16.45

4. Ответственному за организацию питания детей Егоровой Ю.Е.

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 медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

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

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

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

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 завхоз – Васильева Наталия Владимировна

5.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ (медсестра, повар) и поставщика.

5.5. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо – завхоз Васильева Н.В.

5.6. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Васильева Н.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.7. Выдачу продуктов завхозом 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).

5.8. Поварам: Гаврилюк А.В., Литвиновой С.С. строго соблюдать технологию

приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Возложить 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 поваров: Гаврилюк А.В., Литвинову С.С.

6. Возложить ответственность за соблюдение СанПиН 2.4.1.3049 (п.14, п. 21) на медицинскую сестру Носкову Анну Александровну.

6.1. Ответственному за соблюдение СанПиН 2.4.1.3049 Носковой А.А.:

- проводить витаминизацию блюд с учетом состояния здоровья детей, информировать родителей о проведении витаминизации;

- заносить данные о витаминизации блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

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

- заведующий Егорова Ю.Е.
- завхоз Васильева Н.В.
- медсестра Носкова А.А.

Список резервного состава бракеражной комиссии: старший воспитатель Константинова Н.В., зам. по безопасности Минаева В.А., воспитатель Лентищева Е.В.

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

завтрак 8.00 – 8.20;

второй завтрак 9.00 – 10.40;

обед 11.20 – 12.40;

ужин 15.15 – 16.10

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов,
- медицинскую аптечку;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

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

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад  
№ 9 «Красная шапочка» Егорова Ю.Е.

Ознакомлена: *Васильева Н.В.*  
Ознакомлена: *Носкова А.А.*  
Ознакомлена: *Минаева В.А.*  
Ознакомлена: *Константинова Н.В.*  
Ознакомлена: *Лентищева Е.В.*  
Ознакомлена: *Завхоз Васильева Н.В.*