

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ ГОРОДА МАГАДАНА  
МБОУ «Начальная школа – детский сад № 72»

ПРИКАЗ

От 23.09.2019

№ 84/12

**Об организации питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях СанПиН 2.4.1.3049-13, а также в рамках осуществления в 2019-2020уч.году производственного контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать питание детей в образовательном учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневным рациональным питанием(меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБОУ «НШ-ДС №72», реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в детском саду;
2. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей в 2018-2019уч.году ( Приложение №1)
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения и.о.директора и в соответствии с Методическими указаниями;
4. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Андрееву С.А., ответственному за организацию питания детей:
  - 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 ответственных лиц.
  - 4.3. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;
  - 4.3. Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребляемых продуктов.
5. Представлять меню-требование для утверждения и.о.директора накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
5. Возврат и дополнения продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;
6. Шеф-повару Андреевой С.А, поварам Захаровой Н.С., Клейменовой И.А, кладовщику Дергун О.Ф. отвечающим за организацию питания в учреждении:
  - 6.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
  - 6.2. за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик Дергун О.Ф.;

6.3. обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ (кладовщик, повар, ст.медсестра);

6.4. получение продуктов в кладовую производит кладовщик Дергун О.Ф. -материально-ответственное лицо;

6.5. при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Халимопенко О.М. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входящего контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

6.6. выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным и.о.директора меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар);

6.7. в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить запись о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение и заполнение возлагается на ст.медсестру Мартынову З.И;

6.8. шеф-повару Андреевой С.А, поварам Захаровой Н.С, Клейменовой И.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

6.9. поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

6.10. 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 шеф-повара Андрееву С.А.

7.КладовщикуДергун О.Ф., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером;

#### **8. Утвердить график приема пищи:**

\*завтрак с

\* 2 завтрак с

\* обед с

\* полдник с

\* ужин с

#### **9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:**

\*завтрак с

\*2 завтрак с

\*обед с

\*полдник с

\*ужин с

10. Утвердить график раздачи пищи на пищеблоке.

11. 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 ОУ;

- медицинскую аптечку;

-огнетушитель;

-картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи блюд;

-нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

-суточную пробу за 2 суток.

-вымеренную посуду;

-диэлектрические коврики около электроприборов;

-именные инструкции по ОТ и ТБ.

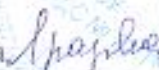
12.Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте;

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, работающие в этих группах.

14. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься исключительно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, в специальной одежде.

15. Данный приказ довести до сведения работников.

16. Общий контроль оставляю за собой.

И.о. директора  Ярашцева Н.В.



Ознакомлены: