

ПРИКАЗ

09.01.2020

№ 1/13- ОД

«Об организации питания детей в 2020 году»

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 2020 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 09.01.2020 организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 8 «Планета детства», реализующего общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12 часовым пребыванием детей», согласованное с ООО «ВЕКТОР» , введенными в действие данным приказом.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возлагаю ответственность за организацию питания на заместителя заведующего МАДОУ №8 по ВМР – Тертичную Елену Петровну

3. Приема пищи организовать по расписанию.

4. Кладовщику ДОУ Линник И.Б.:

4.1. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.2. Проводить своевременную замену информации на стенде, график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.3. Обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару (Помогаловой Ирине Федоровне), повару (Малышевой Елене Анатольевне), кухонному работнику (Бредихиной Юлии Владимировне), кладовщику (Линник Ирине Борисовне):

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 несут ответственность кладовщик учреждения Линник Ирина Борисовна и экспедитор ООО «ВЕКТОР».

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ №8 : (зам. заведующего (Тертичная Е.П.), , шеф повар (Помогалова И.Ф.) старшая медсестра (Субботина О.В.), и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Линник Ирина Борисовна – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Линник Ирина Борисовна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком 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).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заместителя заведующего МАДОУ №8 по ВМР – Тертичную Е.П.

5.8. Поварам Помогаловой И.Ф., Малышевой Е.А строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. 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°C на шеф повара Помогалову И.Ф.

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

- Зам зав По ВМР –Тертичная Елена Петровна
- шеф повар Помогалова Ирина Федоровна
- воспитатель- Шейхова Лариса Владимировна
- заведующий Коранкевич Елена Николаевна.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

- руководителя группы ООО «ВЕКТОР» Чистякова Ирина Борисовна ;
- воспитателя компенсирующей группы Шейхова Лариса Владимировна ;
- инструктор по физической культуре Весова Елена Викторовна .

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

7.2. Кладовщику Линник Ирине Борисовне ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с руководителем группы ООО «ВЕКТОР»

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

завтрак	8.15 – 8.45;
второй завтрак	10.15-10.45
обед	11.55 – 12.30;
уплотненный полдник (ужин)	15.20 – 16.00.

9. 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 МАДОУ (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на зам зав. ВМР Тертичную Е.П.

Заведующий



Е.Н.Коранкевич