

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 33
СТАНИЦЫ НОВОПЛАТНИРОВСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

« 25 » 12 2014 г.

№ 123-осн.

станция Новоплатнировская

Об организации питания детей в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2015 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в дошкольном 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, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Саядову О.В. (по согласованию).

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) - 8.10-8.55;
- дополнительный завтрак (фрукты, соки) – 9.40-10.10
- обед — 11.50—13.00;
- полдник — 15.15 — 15.35 .

4. Ответственному за организацию питания медицинской сестре Саядовой О.В. (по согласованию).

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медицинской сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего ДОУ;

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольном учреждении - поварам и кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному меню-требованию;
- контролировать своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиком в лице экспедитора;

- получение продуктов в кладовую производит кладовщик Чеберак О.М. - материально-ответственное лицо;

- выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

6. В целях организации контроля приготовления пищи, закладки основных продуктов в котлы - ответственность возлагается на медицинскую сестру Саядову О.В. (по согласованию).

7. Поварам Олешко В.А., Петренко Е.А.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, СанПиН 2.4.1.3049-13.

- производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии медицинской сестры Саядовой О.В. (по согласованию):

8.00 — мясо, куры в 1 блюдо;

7.50 — масло в кашу, сахар для завтрака;

9.30 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.30 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 — продукты для полдника.

- кухонному рабочему Петрусенко В.Г., строго соблюдать санитарные правила СанПиН 2.4.1.3049-13.

8. Утвердить комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- старший воспитатель Зуйченко С.Н.;

- учитель- логопед- Масько Т.И.;

- председатель ПК – Блинова О.А. .

Комиссии по распоряжению заведующего ДООУ производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя (акты хранить у кладовщика Чеберак О.М.) .

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

Наименование группы	завтрак	2-ой завтрак	обед	полдник
1-я младшая группа	8.00	9.40	11.15	15.00
2-я младшая группа	8.05	9.45	11.50	15.05

средняя группа	8.10	9.50	12.00	15.10
старшая группа	8.15	9.55	12.05	15.15
логопедическая группа	8.20	10.00	12.10	15.20
подготовительная группа	8.25	10.05	12.15	15.25

10. На 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 закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи и верхнюю одежду на рабочем месте.

12. В медицинском кабинете в холодильнике необходимо хранить суточные пробы за 2-е суток (ответственная - медицинская сестра Саядова О.В. (по согласованию).

13. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и младших воспитателей:

группа № 1 - воспитатели: Попова Г.М., Трофименко Т.Н.

младший воспитатель: Бажина И.В.

группа № 2 - воспитатели: Кузенкова Е.Н., Арнаут Л.П.

младший воспитатель: Блоха Т.С.

группа № 3 - воспитатели: Шестопёрова В.А., Горбенко Н.И.

младший воспитатель: Масько Л.А.

группа № 4 - воспитатели: Кисель С.В., Арнаут Л.П.

младший воспитатель: Каплун Т.В.

группа № 5 - воспитатели: Блоха Н.Н., Горбенко Н.И.

младший воспитатель: Трофименко Н.Н.

группа № 6 – воспитатели: Белаш Н.Н., Трофименко Т.Н.

младший воспитатель: Супрун Е.Н.

14. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад
общеразвивающего вида № 33



Е.А. Терновая