

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«Екатеринбургский кадетский корпус»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ДОУ № 565

Приказ

17.08.2020г.

№ 18

Об организации питания детей

ДОУ детский сад № 565

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»,

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий контроля организации питания на 2020-2021 учебный год (Приложение №1).

1.2. Утвердить график выдачи готовой пищи (Приложение №2).

1.3. Утвердить график закладки основных продуктов (Приложение №3)

1.4. Утвердить мониторинг и инструментарий контроля организации питания в ДОУ (Приложение № 4).

2. Возложить ответственность за контроль организации питания на старшую медицинскую сестру Бодунову Н.В.

3. Ответственному за контроль организации питания Бодуновой Н.В.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

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

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Шарипова Л.М.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ детский сад № 565 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Бодунову Н.В.

6. Поварам Сапроновой О.М., Сайфутдиновой А.Р. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой и (или) членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Утвердить комиссию по закладке продуктов в котел в составе:

Зайцева М.Ф. - заведующий

Бодунова Н.В. - ст. медсестра

6.4. Утвердить график комиссии по закладке основных продуктов в котел (Приложение №4)

6.5. Производить закладку основных продуктов в котёл в присутствии членов комиссии согласно графику:

6.15 – закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8.00 – закладка сахара, масла на завтрак

9.00 – закладка мяса (рыбы, птицы) на обед

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), теста на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов на полдник

6.6. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Назначить ответственного за снятие и хранение суточных проб поваров Сапронову О.М., Сайфутдинову А.Р.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателей:

2 группа раннего возраста (1): Сысолятина С.Е., Гаврилова Е.С.

2 группа раннего возраста (2): Собянина Э.Р., Дехтярчук И.А.

2 младшая группа: Комарова Л.Ю., Сотникова Н.И.

средняя группа: Аверкиева А.А., Бережная О.В.

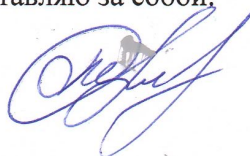
старшая группа: Полякова Т.Л., Бережная О.В.

подготовительная группа: Пушкарева Л.Г., Назимова К.Т.,

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.







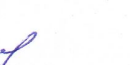

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующая ДОУ



М.Ф. Зайцева

С приказом ознакомлены:

Сысолятина С.Е. 
Бережная О.В. 
Полякова Т.Л. 
Дехтярчук И.А. 
Сотникова Н.И. 
Комарова Л.Ю. 
Аверкиева А.А. 
Пушкарева Л.Г. 
Назимова К.Т. 