

Форма по ОКУД
МАДОУ «Детский сад № 424» г. Перми
(наименование организации)

по ОКПО

Код
43053580

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
11/8	31.08.2017

**«Об организации питания
на 2017-2018 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2017\18 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-2013 и «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ с 12 – ти часовым режимом функционирования»,
2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Арзибаеву Г.Э.
3. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак (по возрастной группе) – 8.30.- 8.50.
 - Обед – 11.50.- 13.00.
 - Полдник – 15.00.- 15.20.
 - Ужин – 17.00.- 17.30
 - Фрукты, соки, кисломолочные продукты (в соответствии с режимом) – 10.00.- 10.10.;
4. Ответственному за питание шеф-повару Арзибаевой Г.Э.:
 - 4.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню с раскладкой в программе «1С».
 - 4.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов, несет ответственность кладовщик Т.А. Зиганшина.
 - 5.3. Получение продуктов в кладовую осуществляет материально-ответственное лицо, кладовщик Т.А. Зиганшина.
 - 5.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 12.00. предыдущего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля по качеству приготовления пищи:
 - 6.1 Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале.
7. Шеф-повару – Г.Э.Арзибаевой и повару - Ермаковой Г.И.– строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00. – мясо, кура
 - 7.30. – масло в кашу - сахар для завтрака
 - 9.00. – сахар 3-е блюдо
 - 10.00. – тесто для выпечки
 - 10.00. – 11.00. – продукты в 1-е блюдо
 - 10.30. - продукты в 2-е блюдо
 - 15.00. - продукты на ужин
8. Списывать остатки продуктов питания в кладовой:
 - 8.1. Утвердить состав комиссии по снятию остатков продуктов питания в кладовой:
 - Заместитель заведующего по АХЧ - Волегова Т.А.
 - Специалист ООО «Баланс»
 - Делопроизводитель – Джугинисова К.М.
9. Кладовщику Т.А. Зиганшиной ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Фрукты – 10.00.

Завтрак – 8.10.- 8.35

Обед – 11.50. – 12.30.

Полдник – 15.00.-15.15.

Ужин – 16.40. – 17.10.

11. В 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 закладки продуктов

график выдачи готовых блюд

нормы готовых блюд, контрольное блюдо

суточную пробу за 2–е суток

вымеренную посуду с указанием объема блюд

12. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи на рабочем месте. Верхнюю одежду и спецодежду хранить отдельно, строго в отведенном шкафу.

13. Утвердить бракеражную комиссию на 2017-2018 учебный год в составе:

Медицинская сестра

Методист Галецкая Н.П.

Шеф-повар – Арзибаева Г.Э.

14. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией питания на 2017-2018 учебный год:

Лобанова О.В. – член Управляющего совета, представитель родительской общественности

Третьякова О.С. – член Управляющего совета, представитель родительской общественности

Ермолаева Л.А. – член Управляющего совета, представитель трудового коллектива

15. Комиссии по контролю за организацией питания осуществлять контроль в соответствии с Программой производственного контроля.

16. Внести изменения в приказ № 1\15 от 14.01.2010 «Об организации питания сотрудников»:

16.1. Пункт 6 считать: ответственным за ведение табеля сотрудников назначить делопроизводителя К.М. Джугинисову.

17. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.

18. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.Б. Еремина