

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №7 «Журавушка» г. Охи
(МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи)

П Р И К А З

21.06.2019 г

№ 64-ОД

О реализации типового рациона питания
для детей в МБДОУ детский сад №7 «Журавушка» г. Охи
с 12-ти часовым пребыванием детей

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ детский сад №7 Журавушка» г. Охи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать использование 20-дневного рациона питания детей. Организовывать питание воспитанников в детском саду в соответствии с внесенными изменениями в «Цикличное меню для организации питания обучающихся, воспитанников дошкольного возраста (1,5-3 лет и 3-7 лет).

2. Продолжать использовать в работе разработанные и утверждённые технологические карты

3. Возложить контроль за выполнением муниципальных контрактов и использования средств, выделяемых их бюджета на организацию питания, а также с учетом перераспределения объемов нереализованных продуктов, на кладовщика - Романову А.А.(Ф.И.О).

4. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.

5. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 201-9-2020 учебном году, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.

Ответственные: Медицинская сестра, Заведующий производством (шеф-повар)

6. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.

Ответственные: Медицинская сестра, Кладовщик

7. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Ответственные: Кладовщик, медицинская сестра, Заведующий производством (шеф-повар)

8. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: Кладовщик, медицинская сестра, Заведующий производством (шеф-повар), повара

9. Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм. Ответственные: Медицинская сестра, Кладовщик

10. Кладовщику:

10.1. Прием продуктов питания производить лично, по счет фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;

10.2. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медицинского работника, заведующего производством (шеф-поваром) или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;

10.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 14.00-до 15-00 каждого дня - постоянно;

10.4. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах- постоянно;

10.5. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню - постоянно;

10.6. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

11. Поварам :

11.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно;

11.2. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

11.3. Строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

11.4. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

11.5. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

11.6. Осуществлять забор суточных проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

12. Медицинской сестре:

12.1. Осуществлять оформление меню - постоянно;

12.2. Проводить систематический контроль бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

12.3. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

12.4. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания - постоянно;

12.5. Проводить систематический контроль за организацией питания детей в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах - постоянно;

12.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

13. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

13.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;

13.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.В. Шарова