



Управление образования администрации города Лысьвы
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 38»

ПРИКАЗ

30.08.2018

№ 87-ОД

Об организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад № 38»
на 2018 – 2019 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 2018 – 2019 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад № 38» в соответствии с нормами питания для детей с 10,5-часовым и 12-часовым пребыванием (СанПиН 2.4.1.3049-13).
2. Вносить изменения в меню только с согласия директора МБДОУ «Детский сад № 38».
3. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2018 – 2019 учебный год (Приложение).
4. Возложить ответственность за организацию питания на повара Сурнину Любовь Ивановну.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
 - 5.1. работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 5.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несут ответственность по адресам:
 - ул. Смышляева, 106/1 – кладовщик Шалимова Надежда Аркадьевна;
 - ул. Суворова, 9а – кладовщик Матвеева Татьяна Александровна.
 - 5.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад № 38» и поставщика.
6. Производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Работникам пищеблока необходимо:
- 7.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 7.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - 7.3. производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии;
 - 7.4. раздеваться в специально отведённом месте.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
- 8.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - 8.2. картотеку технологии приготовления блюд;
 - 8.3. медицинскую аптечку;
 - 8.4. график выдачи готовых блюд;
 - 8.5. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - 8.6. суточную пробу за 2 суток (48 часов);
 - 8.7. вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
9. Кладовщикам ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
10. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.
11. При кормлении детей полдником с включением блюд ужина при 12-часовом пребывании, ответственность возлагается на воспитателей групп и помощников воспитателей, работающих во вторую смену, в соответствии с графиком сменности.
12. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
13. Утвердить график приема пищи в соответствии с нормами питания для детей:
- 13.1. с 10,5-часовым пребыванием: завтрак – 8.30 – 9.00, второй завтрак – 10.30 – 11.00, обед – 12.00 – 13.00, полдник – 15.30 – 16.00;
 - 13.2. с 12-часовым пребыванием: 8 завтрак – 8.30 – 9.00, обед – 12.00 – 13.00, уплотненный полдник с включением блюд ужина – 15.30 – 16.00.
14. Контроль организации питания оставляю за собой.

Директор

Г. А. Воецкова

С приказом ознакомлены:

Е. В. Балдина
Матвеева Г. А. Матвеева
Сурнина Л. И. Сурнина
Садардинова С. Садардинова
Назырова Э. Н. Назырова



Шалимова Н. А. Шалимова
Васильева О. И. Васильева
Литвина Е. А. Литвина
Аптракова Л. М. Аптракова
Рукинова С. А. Рукинова