

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Печёнкинская начальная школа»
(МКОУ «Печёнкинская начальная школа»)

Приказ

22 05. 2017г.

№ 17

«Об организации питания детей
в 2017/2018 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2017/2018 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 4 лет и от 5 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, с 9 часовым пребыванием детей»
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на директора Константинову Татьяну Сергеевну.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8.30 – 8.55;
 - второй завтрак 10.00 – 10.10;
 - обед 11.30 – 12.30;
 - полдник 15.30 – 15.55,
4. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования,

4.1. При составлении меню требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой;

4.2. Представлять меню требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.4. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении повару, завхозу:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Тымченко Елена Владимировна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (завхоз, воспитатель, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Тымченко Елена Владимировна - материально ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Тымченко Е.В. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню требованием не позднее 15:00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего хозяйством Тымченко Елену Владимировну.

5.8. Поварам Ситдиковой Н.В., Тымченко Е.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

- 5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Ситдикову Н.В., Тымченко Е.В.
- 5.11. Возложить персональную ответственность на поваров Ситдикову Н.В., Тымченко Е.В., за искусственную С-витаминизацию в ДООУ, Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С для компота и 35°С для киселя непосредственно перед реализацией.
6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
- заведующий хозяйством Тымченко Е.В.,
 - воспитателя Парфёнова М.М.
- 6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- воспитателя группы Субачевой Т.В.,
 - воспитателя группы Михайловой И.С.
 - мл. воспитателя группы – Пузеевой М.А.
- 7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 7.2. Заведующему хозяйством Тымченко Е.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
- | | |
|---------|---------------|
| Завтрак | 08:10 – 08:30 |
| Обед | 11:30 – 12:00 |
| Полдник | 14:55 – 15:00 |
9. На пищеблоке необходимо иметь;
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - Инструкцию по организации детского питания в ДООУ
 - медицинскую аптечку;
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Т.С. Константинова

С приказом ознакомлены:

Ткаченко А
Ареева А
Михайлова А
