

Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
муниципального образования «город  
Бугуруслан»  
«Детский сад комбинированного вида  
№16»  
МАДОУ «Д/с №16»  
461630 Оренбургская область г.  
Бугуруслан ул. Некрасова, 22 «а»  
тел. (35352) 3-61-92  
E-mail: [raduga.16@mail.ru](mailto:raduga.16@mail.ru)

## ПРИКАЗ

05.08.2019 № 71

### Об организации питания детей

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 2019-2020 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в МАДОУ «Д/с № 16» в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым режимом функционирования», согласованным с Северо-Западным территориальным отделом Роспотребнадзора по Оренбургской области.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2017-2018 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания в основном корпусе на шеф-повара И.В.Иванову, в первом корпусе на повара Вдовину Н.А.

3. Ответственным за питание:

3.1. Совместно с ответственным за составление меню Н.П. Лукавой составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню 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 заведующего, кладовщика и повара.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим 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 ДОУ — поварам, кладовщику:

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 кладовщик О.Н.Осоргина.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры А.А. Ножкиной или членов комиссии по питанию.

6. Поварам Т.В.Киселевой, М.Ф.Перец, Н.А. Вдовиной необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. 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. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

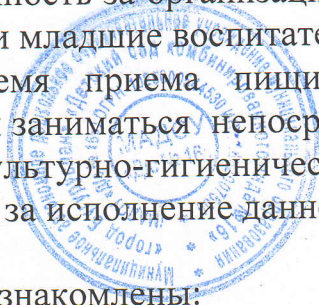
8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

С.В. Гладенькова

С приказом ознакомлены:

  
*Соснина*  
*Кеткина*  
*Перец*  
*Киселева*