



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 436»

П Р И К А З

30.08.2019

№ 110-о

Об организации питания в МБДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников учреждения, 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,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте с 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования»
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на мед.сестру Дендеберя И.А. (по согласованию на основании должностной инструкции) и заместителя заведующего Спиридонову К.А.
3. Кладовщику А.И. Гасиловой.:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. оформлять заявки на поставку продуктов питания через электронную почту до 10.30 часов предыдущего дня на электронный адрес 2sklad.z@ecmz.ru . в формате xls
 - 3.2. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
 - 3.4. Следить за своевременной доставкой продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком, в лице экспедитора.
 - 3.5. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
 - 3.6. Ежеквартально совместно с бракеражной комиссией производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
4. Шеф повара: Пластининой М.А., Сучковой Л.И необходимо:
 - 4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 4.3. Выдавать готовую продукцию строго в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

4.4. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии

7.30 – масло в кашу;

6.30 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо 9.00

13.00 – продукты для полдника

Запись о проведенном контроле заносится в бракеражный журнал которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на бракеражную комиссию

4.5. При работе с технологическим оборудованием строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.6. За своевременность получения продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность шеф повар Пластинина М.А..

4.7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.8. Помещение содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

4.9. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте, работать в соответствующей одежде, исключить ношение украшений во время рабочего времени.

4.10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в спецодежде.

5. 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,

- суточную пробу в соответствии с требованиями;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

Группа №1 -1 младшая группа: воспитатель Боровик Н.Н., Войтова Е.В.,
младший воспитатель Мирзоян А.С..

Группа №2 -2 младшая группа: воспитатель Агафонова Е.В. Белинская И.А,

Группа № 3- старшая группа: воспитатель Максимова А.Г., Лыткина Н.В.,
младший воспитатель Лебедева Л.Е..

Группа № 4-подготовительная группа: воспитатель Аржанова Т.П., Гудкова А.С.
младший воспитатель Джалалян А.М.

Группа №5- раннего возраста Палавина В.Н., младший воспитатель Федоровых И.В.

Группа №6-старшая группа: ЗПР воспитатель Железцова Н.Н., Рагузова Н.А.
младший воспитатель Кошечкина О.А.

Группа № 7 подготовительная группа воспитатель: Никитина Л.В.
Младший воспитатель Болдова Н.В.

Группа № 8 старшая группа: воспитатель Андрян И.Э., Чеснокова Ю.А.

Группа № 9 средняя группа: воспитатель: Несмачная М.Е. Аржанова Т.П.,
младший воспитатель: Лёвкина Н.Н.

Группа № 10 средняя группа воспитатель: Ширяева С.В.
Младший воспитатель Степанян Л.К.

Группа № 11 2-младшая группа воспитатель: Борисова М.Б.

Группа № 12 Старшая группа воспитатель: Лукьянова Н.Н., Морковкина Н.Е.

Младший воспитатель: Цицарина А.А.

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

7.Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Заведующий

О.И.Данилова

Ознакомлены:

Ответственные за организацию питания:

Заместитель заведующего

К.А.Спиридонова

Медицинская сестра

Кладовщик

Шеф повар

Повар

И.А.Дендеберя

А.И.Гасилова

М.А.Пластинина

Л.И. Сучкова

Воспитатели, младшие воспитатели:

Л. Лукьянова
Н.Е. Морковкина

Н.Н. Цицарина
К.А. Спиридонова

И.А. Дендеберя
А.И. Гасилова

М.А. Пластинина
Л.И. Сучкова

И.А. Дендеберя
А.И. Гасилова

М.А. Пластинина
Л.И. Сучкова

Степанчик Л. К.
А.И. Гасилова

И.А. Дендеберя
А.И. Гасилова
М.А. Пластинина
Л.И. Сучкова
И.А. Дендеберя
А.И. Гасилова
М.А. Пластинина
Л.И. Сучкова
И.А. Дендеберя
А.И. Гасилова
М.А. Пластинина
Л.И. Сучкова