

## **П Р И К А З №22**

**01.09.2016 г.**

### **О назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду**

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 2016 -2017 учебном году производственного контроля по данному вопросу

#### **Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Циклическим меню для питания обучающихся, воспитанников дошкольного возраста( 1,5-8лет) в дошкольных образовательных учреждениях:
  - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Дечева Султана Казиевича. Ответственному за организацию питания детей в группах воспитателя Пафифовой Н.Н.
  - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  - 4.2. 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;

-- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

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

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повару Курмалиевой Нурет Джумалдиновне, кухонному работнику Дамоковой Сусанне Шамсудиновне, завхозу Дечев Султана Казиевича:

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 продуктов несут ответственность завхоз учреждения Дечев Султан Казиевич, и поставщик.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО ( дежурный администратор, повар) и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Дечев Султан Казиевич материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.6. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на

пищевлоке в котел», которая хранится на пищевлоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Курмалиеву Н.ДЖ..

5.8. Повару Курмалиевой Н.ДЖ. и кухонному работнику Дамоковой С.Ш. 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 диетсестру Пшизапекову Н.М.

#### 6. график выдачи готовой продукции.

	Младшая – младшая группа	Старшая -подготовительная
1 завтрак	8.00-8.15	8.15-8.30
2 завтрак	9.50-10.00	9.55-10.05
Обед	11.45-11.55	12.10-12.25
Полдник	16.00-16.10	16.10-16.20

#### 7. На пищевлоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– Инструкцию по организации детского питания в ДОУ  
– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;
  - инструкции по охране труда и технике безопасности.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
  11. Ответственность за организацию посещения детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
  13. Общий контроль за организацией посещения оставлено за собой.

Заведующий ДОУ  Д.С.