

МБДОУ «Детский сад № 136» г. Чебоксары

Приказ

09.01.2019

№ 1/1

Об организации
питания в ДОУ

Руководствуясь письмом Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденного постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15.05.13г. № 26, в соответствии с «Положением об организации детского питания в МБДОУ Детский сад № 136» города Чебоксары, в целях рациональной организации сбалансированного питания в ДОУ детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медсестре Трубиня С.П.(по согласованию) осуществлять постоянный контроль за организацией сбалансированного питания детей в МБДОУ, за соблюдением натуральных норм, за качеством приготовления пищи, присутствовать при закладке основных продуктов в котел.
2. Кладовщику Михайловой Л.Н. под руководством медсестры (по согласованию) вести постоянный учет и контроль качества получаемых продуктов, наличие сопроводительной документации, строго соблюдать сроки реализации, условия хранения продуктов, соблюдение товарного соседства согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Шеф-повару Субботиной Л.В. и повару Цалябиной М.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, маркировку используемого инвентаря и оборудования.
4. Всем работникам пищеблока строго соблюдать правила обработки рабочих поверхностей и кухонного инвентаря.
5. Возложить ответственность за составление меню-требования, а также учет сотрудников, выписку для них продуктов в меню на кладовщика Михайлову Л.Н.
6. Возложить ответственность за ведение бракеражного журнала готовой продукции на шеф-повара Субботину Л.В., за ведение бракеражного журнала поступающей продукции на кладовщика Михайлову Л.Н.
7. Контроль за уровнем бюджетного финансирования питания, ежедневного подсчета стоимости питания в ДОУ возложить на кладовщика Михайлову Л.Н.
8. Производить выдачу готовой пищи с пищеблока по строго установленному графику, установленным нормам и с соблюдением всех санитарных требований. Соблюдать график питьевого режима.
9. Утвердить следующий график работы поваров и кладовщика:

Шеф-повар, повар 1 смена с 6.00ч. до 15.00ч., 2 смена с 8.00ч. до 17.00ч.
В случае отсутствия шеф- повара (повара) вводится гибкий график
Кладовщик с 8.00ч. до 17.00ч.

10. Для сотрудников установить одноразовое питание, состоящее из 1 и 3 блюда, соответственно нормам детей дошкольного возраста по заявлению сотрудника поданному в письменной форме.

11. Оплату производить через централизованную бухгалтерию до 15 числа каждого месяца.

12. Ведение финансовых документов и денежных расчетов по питанию сотрудников возложить на кладовщика Михайлову Л.Н.

13. Работникам, не питающимся в ДОУ, не полагается получать питание за счет питания детей.

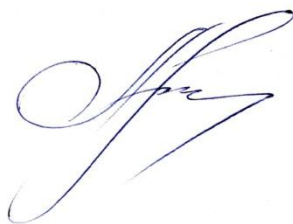
14. Возложить ответственность за правильную организацию приема пищи, доведение нормы питания до каждого ребенка, а также за формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников в соответствии с их возрастными особенностями, на воспитателей групп.

15. Питание сотрудников организовать следующим образом: воспитатели, младшие воспитатели, обслуживающий персонал, а также узкие специалисты (педагог-психолог, музыкальные руководители, физинструктор) обедают в группах. Шеф-повар, завхоз, кладовщик, повара, подсобный кухонный работник – на пищеблоке. Воспитатели обедают вместе с детьми при наличии у последних сформированных культурно-гигиенических навыков. При отсутствии таковых – взрослые обедают только после приема пищи детьми.

Для всех вышеозначенных категорий установлено время обеда с 12.15-13.00.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.Н.Чернова