

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №160 общеразвивающего вида г. Владивостока

ПРИКАЗ

от 09.01.2017г.

№ 8/3 -а

«Об организации питания детей МБДОУ «Детский сад № 160»

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 2017-2018 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню для детей от 3 до 7 лет в детских дошкольных учреждениях г. Владивостока на 2017 год», посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, утверждённым генеральным директором ООО «ФЕНИКС» и согласованным заведующим МБДОУ «Детский сад № 160» (далее ДОУ).

1.1. При составлении меню учитывать нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд.

1.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню.

1.3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

1.5. Ежедневно в 07:00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку

основных продуктов в котлы производить в присутствии ответственного за организацию питания Буценко Л.И. или членов бракеражной комиссии.

2.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за организацию питания Буценко Л.И.

3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

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, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- суточную пробу за 2 суток.

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

6.1. Ежедневно в 07:00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных возрастных группах.

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

7. Ответственному за работу на официальном сайте МБДОУ «Детский сад № 160» Дивеевой Э.В. ежемесячно до 5 числа размещать накопительную ведомость расхода продуктов питания на одного ребенка за прошедший месяц на сайте дошкольного учреждения в разделе «Питание».

8. Контроль за исполнением данного приказа и общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №



160 В.В. Берг