



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
«Детский сад комбинированного вида №33 «Берёзка»
(МБДОУ «Детский сад №33»)

141067, М.о. г. Королев, ул. Новая, д.2а

Телефон: 8(495)515-01-34

e-mail: dedsad33@mail.ru

ПРИКАЗ

«01» сентября 2020 года

№ 65/4 -А

Об организации питания детей
В 2020- 2021 учебном году

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 2020- 2021 учебном году контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными десятидневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет и от 1- 3 лет в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12- часовым пребыванием, согласованным с ООО «Планета вкуса»
- 2.1.1. Изменения в рацион питания детей вносятся сотрудниками ООО «Планета вкуса» при согласовании с заведующим детским садом и в соответствии с Методическими указаниями питания детей дошкольного возраста.
3. Ответственность за организацию горячего питания, разработку меню- требования, качество поставленных продуктов несет ООО «ПЛАНЕТА ВКУСА» шеф-повар ООО «Планета вкуса» Галай Ольга Александровна, кладовщик Астахова Т.В.
4. Утвердить график приёма пищи:
 - Завтрак 8.30-9.00
 - Второй завтрак 10.30-11.00
 - Обед 12.30-13.15
 - Полдник 16.00-16.40
5. Провести своевременную замену информации на стенде: график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания по группам, меню.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф – повару, поварам, кладовщику:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
 - 6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения ООО «Планета вкуса» Астахову Т.В.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медсестра, руководитель, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.
 - 6.4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо: кладовщик ООО «Планета вкуса Астахова Т.В.
 - 6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Астахова Т.В. проводит визуальную органолептическую оценку их

доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с согласованным ООО «Планета вкуса» меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования, под подпись (повар).

6.7. 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 пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Евланову О.А.

6.8. Повару ООО «Планета вкуса» Галай О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2....+6 на шеф-повара ООО «Планета вкуса» Галай О.А.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

7.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса обратной стороне.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе

- бухгалтера ЦБ ГК образования

- зам по ХР Суслиной В.С

- Председателя ПК Элердовой Ю.А.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции и правила охраны труда при эксплуатации

электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- медицинскую аптечку

- огнетушитель

- диэлектрические коврики около каждого прибора;


- инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается находиться в верхней одежде на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на зам. заведующего по безопасности Шамшину Е.В., зам заведующего по ХР Суслину В.С

Заведующий МБДОУ № 33  Е. В. Аверина

С приказом ознакомлены:

Галай О.А.

Шамшина Е.В.

Астахова Т.В.

Элердова Ю.А.

Суслина В.С.

