



ПРИКАЗ №15

«Об организации питания
детей и сотрудников»

от 10.01. 2019г

С целью организации сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу.

Приказываю:

1. Организовать питания в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих ДООУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на ст. мед. сестру Коновалову Д.И. Ст. медсестре Коноваловой Д.И. и шеф-повару Лазаревой Л.Т. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.1 При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи ст. мед. сестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
- 3.2 Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.3 Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9⁰⁰.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания, в учреждении - поварам, кладовщику;
 - 3.1 Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
 - 3.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Иванова Ю.А. и экспедитор базы;
 - 3.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующей, кладовщиком и экспедитором.
 - 3.4 Получения продуктов в кладовую производит кладовщик Иванова Ю.А. материально-ответственное лицо.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы;
 - ст. мед. сестра Коновалова Д.И.;
 - мед. сестра Шакирова А.Р.

- Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на ст. медсестру Д.И. Коновалову
5. Шеф-повару Лазарева Л.Т. и поварам Целовальниковой Е.Ю., Гоголевой Н.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
 6. Кладовщику Ивановой Ю.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
 7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
 8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и мл. воспитатель.
Ответственность за выполнения приказа возлагаю на себя, ст. мед. Коновалову Д.И. шеф-повара Лазареву Л.Т.
 9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ №45

 Н.Ю. Антонова

Ознакомлены:

Лазарева Л.Т.	Лас
Иванова Ю.А.	И
Целовальникова Е.Ю.	Цел
Гоголева Н.В.	Го
Макирова А.Р.	Ма
Коновалова Д.И.	Ко