

6 пачку

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 28»

ПРИКАЗ

г. Ирбит -

от 01.09.2016г.

№ 165

О введении в действие ассортимента блюд
Примерного 10 – дневного меню для детей
с 12-ти часовым пребыванием
МАДОУ «Детский сад № 28»
на 2016 -2017 учебный год

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников ДОУ в период зима-весна,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить ассортимент блюд Примерного 10 – дневного меню на 2016 – 2017 учебный год для детей раннего возраста с 1,5 – 3 –х лет в ДОУ с 12 – часовым пребыванием (приложение № 1) и ассортимент блюд Примерного 10 – дневного меню на 2016 – 2017 учебный год для детей дошкольного возраста 3 -7 лет в ДОУ с 12 – часовым пребыванием (приложение № 2).

2. Григорьевой И.Ю., заведующему дошкольным образовательным учреждением:

2.1. осуществлять организацию питания детей в соответствии с ассортиментом блюд Примерного 10-дневного меню с 01.09.2016 г.

2.2. разрешить использование ассортимента блюд Примерного 10-дневного меню за определенный день недели в другой день, замену отдельных блюд при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности рациона питания детей в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

2.3. разрешить увеличение или уменьшение выхода готовых блюд с пропорциональным изменением норм вложения сырья, дополнительного использования свежих овощей, фруктов.

3. Коноваловой Н.А., медицинскому работнику осуществлять персональный контроль за выполнением натуральных норм питания детей.

4. Юркиной С.И., кладовщику:

4.1. использовать сырые овощи урожая предыдущего года без тепловой обработки только до 1 марта текущего года, по истечении данного периода времени производить замену салатов на блюда из отварных овощей;

4.2. при приготовлении блюд использовать йодированную соль, витаминизированные хлебо-булочные изделия Ирбитского хлебзавода;

4.3. обеспечить поставку продуктов питания в соответствии с рационом и учетом примерного двухнедельного циклического меню.

5. Поварам Кузьминой И.М., Томиловой Е.Е.:

5.1. соблюдать С-витаминизацию третьих блюд согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;

5.2. обеспечить строгое соблюдение норм технологических карт, рациона зима-весна при приготовлении пищи.

6. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.Ю. Григорьева

С приказом ознакомлена 01.09.2016 г. И.А. Ковалева
С приказом ознакомлена 01.09.2016 г. Игорь Туркина
С приказом ознакомлена 01.09.2016 г. Игорь Туркина

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 28»

ПРИКАЗ

г. Ирбит

от 01.09.2016г.

№ 170

Об организации питания детей
МАДОУ «Детский сад № 28»
на 2016 -2017 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, выполнением норм питания и калорийности, а также осуществления производственного контроля по данному вопросу в 2016-2017 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, в МАДОУ «Детский сад № 28», реализующим образовательные программы дошкольного образования с 12- часовым пребыванием детей, утверждённым заведующим учреждением.

2. Изменения в рацион питания детей (меню) разрешается вносить только с разрешения заведующего учреждением и в соответствии с Методическими указаниями.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.10 – 09.00;
- второй завтрак 09.30 – 10.00
- обед 11.30 – 13.00
- полдник 15.30 – 16.00
- ужин 17.30 – 18.00

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2016-2017 учебный год (приложение №1).

5. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего учреждением Григорьеву И.Ю. и медицинского работника детской поликлиники Коновалову Н.А.

6. Ответственному за организацию питания детей медицинскому работнику Коноваловой Н.А.:

6.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

6.2. 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;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню – требования количество принятых позиций, ставить подписи медицинского работника, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

6.3. представлять меню – требование для утверждения заведующему учреждением накануне предшествующего дня, указанного в меню – требовании;

6.4 возврат и дополнение продуктов в меню – требование оформлять не позднее 09.00 часов;

6.5. провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание - залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем полученных блюд в граммах;

6.6. обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в типовом рационе питания детей;

7. Юркину С.И., кладовщика назначить ответственной за своевременность доставки продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

8. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Юркина С.И. – материально – ответственное лицо.

9. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Юркина С.И. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

10. Выдачу продуктов кладовщиком Юркиной С.И. из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись повара.

11. Контроль качества поставляемых продуктов при организации питания детей возлагается на кладовщика Юркину С.И.

12. Юркиной С.И., кладовщику:

12.1. обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывается администрацией учреждения и поставщиками продуктов;

12.2. выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню;

12.3. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00 ч.

12.4. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером Шустовой Л.В.

13. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», который хранится на пищеблоке; ответственность за ведение журнала возлагается на медицинского работника Коновалову Н.А.

14. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

14.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню – требованию.

15. Персоналу пищеблока:

15.1 строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику;

15.2. закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинского работника Коноваловой Н.А. или ответственных лиц согласно меню-раскладке;

15.3. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

15.4. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

15.5. ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником;

15.6. соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

15.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

15.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

15.9. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

15.10. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкций по работе с оборудованием;

16. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранением в течение 48 часов (не считая субботы и воскресения) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 градусов на медицинского работника Коновалову Н.А., в отсутствие медицинского работника отбор проб производит повар приготовивший пищу.

17. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- инструкцию по организации детского питания в учреждении;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- огнетушители;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

- группа № 1 – Балакина Н.А., Свинкина Е.В. воспитатель, Шведчикова О.С., Вольхина О.А. младшие воспитатели;

- группа № 2 – Ефремова И.А, Елкина Н.А. , Карпо Т.Г. младший воспитатель;

- группа № 3 – Тузбаева С.В., Гундарева Л.В. воспитатели, Конева Л.А. младший воспитатель;

- группа № 4 – Удинцева С.Ю., Владимирова Т.В. воспитатели, Долгорукова Е.С. младший воспитатель;

- группа № 5 – Филиппова И.В., Повова Е.В. воспитатели, Попова Г.А. младший воспитатель;

- группа № 6 – Зуева С.Р., Сахарова Е.Н. воспитатели, Смирнова С.В. младший воспитатель;

Воспитатели и младшие воспитатели несут ответственность за:

- сервировку столов, соответственно возраста;

- методику организации питания детей;

