

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
МӘЛӘУЭЗ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОН ХАКИМИӘТЕ
Башкортостан республикаһы
Мәләүез районы муниципаль
районының 22-се «Урман өкнәте»
балалар баксаһы муниципаль
автономиялы мәктәпкәсә белем
биреү учреждениеһы

453850, БР, Мәләүез ҡалаһы,
Совет урамы, 20
Тел. (34764) 3-24-98

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
Детский сад № 22 «Лесная сказка»
муниципального района
Мелеузовский район
Республики Башкортостан

453850, РБ, г. Мелеуз,
ул. Советская, 20
Тел (34764) 3-24-98

БОЙОРОК
«26» 08 2019 й.

№ 121/1

ПРИКАЗ
РАЙ «26» 08 2019 г.

«Об организации питания детей и сотрудников МАДОУ № 22»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2019 -2020 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

№ 121/1

«26» 08 2019 г.

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3 лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом пребывания и функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МАДОУ № 22 Н.В.Пильновой и аутсерсера по организации горячего питания в МАДОУ №22 «Лесная сказка» ООО «Аркаим» З.Г.Шафиковой.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру д/с Юртову Н.Н.
3. Утвердить график приема пищи.
4. Утвердить график выдачи пищи с кухни.
5. Ответственной за питание от аутсерсера:
 - 5.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню (ответственный по питанию).
 - 5.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника проставляя норму выхода блюда;

- 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 ответственного за написание меню), кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой .

5.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

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

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик МАДОУ .

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МАДОУ.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным 10-дневным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Поварам А.Н.Марфиной, Саранцевой О.В. строго соблюдать технологию приготовления продуктов производить по утвержденному графику.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд.

9. На основании решения общего собрания коллектива (протокол № 3 от 07. 08.2015 г.) по вопросам питания сотрудников:

- а) назначить ответственной за ведение табеля питания сотрудников председателя профкома Н.В.Недругову (о больничных листах сообщать ей);
- б) всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо, чай, хлеб на обед (по норме детского меню);
- в) на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в МАДОУ;

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно -эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается:

- раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;

- выносить из детского сада продукты питания;


12. Ответственность за организацией питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.


13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.


Заведующий МАДОУ №22:


 Пильнова Н.В.

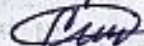
С приказом ознакомлены:

 Юртова Н.Н.

 Недругова Н.В.

 Марфина А.Н.

 Саранцева О.В.

 Становова П.И.