

## Приказ

18.09.2015г.

№01/11-294

### Об организации питания детей МАДОУ «Детский сад №28» г. Перми

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МАДОУ «Детский сад № 28» г. Перми, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2015-2016 учебном году

#### Приказываю:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню», утверждённым ИП Суклеминой Г.Н. и заведующим Дубоенко Т.А.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2015- 2016 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на членов бракеражной комиссии (приказ № 01/11-153 от 30.04.2015 г.)

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность ИП Суклемина Г.Н.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ «Детский сад № 28» г. Перми, ИП Суклеминой Г.Н. и представителем поставщика.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинских сестер корпусов или членов бракеражной комиссии.

6. Поварам ИП Суклеминой Г.Н. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7. 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;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.  
9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Дубоенко Т.А.

