

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
№ 210 «Детский сад общеразвивающего вида»
650066, г. Кемерово, улица Спортивная, 38а, тел. (факс) 52-41-2

ПРИКАЗ № 117

от 01.09.2023г.

«Об организации питания детей и сотрудников»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данным вопросам в течении 2023/2024 учебного года.

Приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на ст.медсестру Артёмову О.В.
2. Назначить бракеражную комиссию в составе: Лобанова Т.Н., Артёмова О.В., Семенкова М.В., Лаврентьева Т.Ю., Антошкина Н.Н.
Вменить обязанность бракеражной комиссии контроль по закладке продуктов в котел и за выходом порций. Запись о проведенном контроле производить в журнале.
3. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак 8.05-8.30
 - Обед 12.00-12.25
 - Полдник 15.00-15.05
 - Ужин 17.30-17.55
4. Назначить постоянно действующую комиссию для проведения инвентаризации продуктов питания в кладовой и на пищеблоке в следующем составе:
Председатель комиссии – Лобанова Т.Н.
Члены комиссии - Семенкова М.В., Андреева Л.В.
5. Организовать питание сотрудников: второе и третье блюдо.
6. Подписывать меню-требование: ст.медсестре Артёмовой О.В., завхозу Шамсудиновой О.С., поваром Громовой Н.Л., Родионовой Л.А.
7. Утверждает меню - требование и.о.заведующей детским садом Лобанова Т.Н.
8. Ст.медсестре Артёмовой О.В.:
 - Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для детей в возрасте от 3-х до 7 лет;
 - Составлять меню-требование и предоставлять заведующей для утверждения накануне предшествующего дня;

Вносить изменения в меню-требование только с согласия заведующей. Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 11 часов на основании акта бракеражной комиссии;

Руководствоваться при составлении меню-требования «Сборником технологических нормативов рецептурных блюд и кулинарных изделий для ДОУ»; «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Санкт-Петербург. Издательство «ПрофиКС», 2002г.

Производить списание продуктов питания с учетом норм расхода продуктов по возрастным категориям детей и технологических норм закладки продуктов. Выход блюд должен соответствовать количеству выписанных продуктов с учетом потерь при холодной и тепловой обработке;

Применять нормы расхода продуктов питания для сотрудников не ниже нормы расхода на питание детей;

Осуществлять ежедневно учет питающихся сотрудников.

Завхозу (кладовщику) Шамсудиновой О.С. :

- Производить выдачу продуктов на следующий день не позднее 17 часов;
- Осуществлять контроль за качеством и количеством продуктов питания при приемке. В случаях обнаружения некачественной поставки возврат продуктов питания в МУ «Комбинат питания» оформлять актом возврата;
- Проводить ежемесячно сверку продуктов питания по книге учета материальных ценностей с данными бух. учета.

Работникам пищеблока:

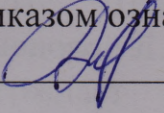
- Производить закладку продуктов питания в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
- Соблюдать технологию приготовления блюд;
- Запретить после окончания рабочего дня выносить большие закрытые сумки и пакеты.

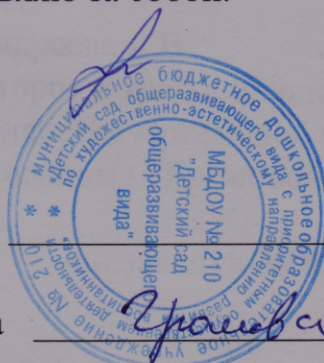
Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующей МБ ДОУ №210

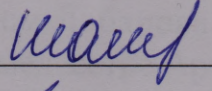
Т.Н.Лобанова

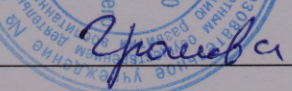
С приказом ознакомлены:

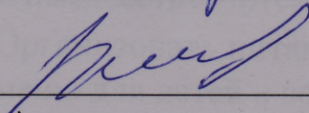

_____ О.В.Артёмова

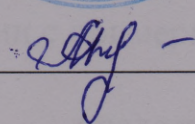


М.В.Семенкова


_____ О.С.Шамсудинова


_____ Н.Л.Громова


_____ Л.А.Родионова


_____ Л.В.Андреева