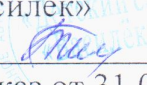


Утверждаю:
заведующий МАДОУ «Детский сад
«Василек»
 Т.М. Тимонина
Приказ от 31.08.2018г. № 158-ОД

Порядок организации питания детей в МАДОУ «Детский сад «Василёк»

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 – дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении МАДОУ «Детский сад «Василёк», с 10,5-часовым пребыванием детей», утвержденным заведующим МАДОУ.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.

2. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру Петрову Надежду Александровну.

3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак 8.05 – 8.30

Второй завтрак 09.50 – 10.05

Обед 11.45 – 12.45

Полдник 15.30 – 15.40

4. Ответственному за организацию питания детей Петровой Надежде Александровне:

4.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.2. При составлении меню – требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребёнка 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 медицинской сестры диетической, заведующего хозяйством, повара, принимающего продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню – требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню – требования.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню – требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Проводить своевременную замену информации на стенде по питанию: график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обеспечить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей на текущий день, предусмотреть бланк меню с указанием веса порций на каждую возрастную категорию, подписанного заведующим.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – повару, помощнику повара, заведующему хозяйством:

5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню – требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность:

Семёнова Елена Ивановна – заведующий хозяйством ДОУ;

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (медицинская сестра диетическая, заведующий (старший воспитатель), повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Семёнова Елена Ивановна – материально – ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством Семёнова Елена Ивановна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, результаты сообщает медицинской сестре диетической с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов заведующим хозяйством из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на медицинскую сестру диетическую Петрову Н.А.

5.8. Повару Матвеевой Марине Юрьевне и помощнику повара Хабаровой Наталье Викторовне строго соблюдать технологию приготовления блюд. Закладку необходимых продуктов производить по графику утверждённому заведующим.

5.9. Повару Матвеевой М.Ю. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 С на повара Матвееву М.Ю.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- заведующего МАДОУ Тимониной Т.М.;
- медицинской сестры диетической Петровой Н.А.,
- старшего воспитателя Моторновой О.В.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- старшего воспитателя Моторновой О.В.,
- медицинской сестры диетической Петровой Н.А.
- педагога – психолога Стегачевой Н.О.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

7.2. Заведующему хозяйством Семёновой Е.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером МБУ ЦБ Мешалкиной Н.Н.;

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак 8.05 – 8.30

Второй завтрак 09.50 – 10.05

Обед 11.45 – 12.45

Полдник 15.30 – 15.40

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (хранятся в специальной папке);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, пользоваться сотовым телефоном во время работы.