

ПРИКАЗ

От 19.10.2020 г.

№ 32/1

«Об организации питания в ГБДОУ № 103»

В целях организации сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организацию питания возложить на ООО «БАЗА МАРИЯ» согласно контракту № 103-2020/С от 06.11.2020

1. Организовать питание детей в ГБДОУ в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7-ми лет, посещающих учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Назначить ответственным за организацию питания на заместителя заведующего по АХР Лысак С.П.
3. Возложить контроль за организацией питания на заместителя заведующего по АХР Лысак С.П.

- Контролирует исполнение Организатором питания условий контракта
- Осуществляет контроль за качеством оказанных услуг, в том числе проводит в установленном порядке экспертизу.
- Производит замену изношенного оборудования
- Утверждает режим работы пищеблока учреждения

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак 08-10
- 2 завтрак 09-20
- обед 11-30
- полдник 15-10

4. Кладовщику Лысак С.П.

4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд.

- 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.
- ставить в конце меню подписи м/с, кладовщика, повара.

4.3. Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 9-00

5. Повару Гаенко И.В., Шуляк И.Г. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов с базы несет ответственность кладовщик Лысак С.П.
7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.
8. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Лысак С.П.
9. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17-00 предшествующего дня, указанного в меню.
10. Бракеражной комиссии ежедневно проводить приемочный контроль готовой пищи. Запись о проведенном контроле производить в журнале бракеража готовой продукции
11. В целях организации контроля за приготовлением создать комиссию по закладке основных продуктов питания:
 - понедельник: заведующий Мальцева Е.В.
 - вторник: инструктор по ФИЗО Шубина Н.В.
 - среда: ст. медицинская сестра Иванова Т.А.
 - четверг: заведующий Мальцева Е.В.
 - пятница: ст. медицинская сестра Иванова Т.А.Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая храниться на пищеблоке, ответственность за ведение которой возлагается на ст. медицинскую сестру Иванову Т.А.
12. Повару Гаенко И.В., Шуляк И.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 8-00 – мясо, кура в 1 блюдо
 - 7-30 – масло в кашу, сахар для завтрака
 - 10-00 – 11-00- продукты в первое блюдо(овощи, крупы)
 - 11-30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо
 - 13-00 – продукты для полдникаПовару Гаенко И.В., Шуляк И.Г. производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
13. Кладовщику Лысак С.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
14. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак - в 08-10
 - второй завтрак – в 09-20

- обед – в 11-30

- полдник – в 15-10

15. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции.

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима

- картотеку технологии приготовления блюд

- медицинскую аптечку

- график закладки продуктов

- график выдачи готовых блюд

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо

- суточную пробу за двое суток

- вымеренную посуду для приготовления и раздачи блюд

16. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 103

Мальцева Е.В.

С Приказом ознакомлен:

_____ /Лысак С.П./

_____ /Шубина Н.В./