

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 34 «Чайка»  
Муниципальное образование Туапсинский район**

**ПРИКАЗ**

от 13.01.2016 г.

№ 14-о

г. Туапсе

**Об организации питания в МБДОУ ДС № 34 «Чайка»**

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2016 году п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение об организации питания воспитанников в МДОУ ДС №34 « Чайка» г. Туапсе в новой редакции.
2. Возложить ответственность за организацию питания: написание меню – раскладки, согласно десятидневного меню (Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ); разработку технологических карт, мониторинга присутствующих детей, ведение мониторинга и учёт выполнения натуральных норм питания; контроль за отбором суточных проб, ведение бракеражного журнала; ведение накопительной ведомости; ведение ведомости посещения детей на Синякову Ю.А. – воспитателя
- 2.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей (Приложение № 1).
3. Ответственному за питание Синяковой Ю.А.:
  - 3.1 Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2 При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - в конце меню ставить подписи ответственного за организацию питания, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 4 Варваштан Г.В. – зам.зав. по АХР возложить ответственность за контроль за санитарным состоянием групп, пищеблока и других помещений ДОУ; за ведение медицинской документации.
- 5 Возложить ответственность за ведение документации по организации питания – журнала отходов и приготовление блюд, согласно

технологических карт, журнал температурного режима холодильников, составление актов увеличения порций и ознакомление с объемами порций младших воспитателей на Варвашян А.А. – повара. Багдасарян Г.М. – повара.

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственным по организации питания Синяковой Ю.А. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале всех членов бракеражной комиссии.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии, согласно плана мероприятий по контролю за организацией питания детей (Приложение № 1).

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. 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;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Возложить ответственность на кладовщика Пойразян Ж.А. за контроль и выполнение санитарных норм и правил при завозе продуктов, за качеством получаемых продуктов, за соблюдением условий хранения и сроками реализации продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов срок.

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

Первая младшая группа :

Кируш А.С. - воспитатель

Матосян Т.В. - воспитатель

Рубцова М.А.-мл. воспитатель

Вторая младшая группа :

Цыпкина Р.Н.-воспитатель

Рогозова Т.А.-воспитатель

Дмитриева Н.В.-мл. воспитатель

Средняя группа:

Исупова Е.В.-воспитатель

Аристархова Н.В.-воспитатель

Данильянц А.С.-мл. воспитатель

старшая группа:

Аристархова Н.В.-воспитатель



Зайцева И.В. - воспитатель  
Лобян И.Н.-мл. воспитатель  
подготовительная группа:  
Мозжина Т.М.-воспитатель  
Цыпкина Р.Н.- воспитатель  
Торосян Е.С.-мл.воспитатель

8.1.Младшим воспитателям при порционировании блюд знать объемы приборов, которыми осуществляется раздача пищи, знать объемы блюд.

8.2.Воспитателям всех возрастных групп: ежедневно в 9.00. осуществлять мониторинг причин отсутствия воспитанников, вверенной группы, ежедневно иметь заявления от родителей (законных представителей) о причине отсутствия.

8.3. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой

Заведующий ДОУ



И.Г. Голубева

С приказом ознакомлены:

Зайцева И.В.	
Аристархова Н.В.	
Варваштян Г.В.	
Саенко И.А.	
Синякова Ю.А.	
Мозжина Т.М.	
Матосян Т.В.	
Соболь А.Б.	
Кируш А.С.	
Рубцова М.А.	
Цыпкина Р.Н.	
Багдасарян Г.М.	
Исупова Е.В.	
Пойразян Ж.А.	
Рогозова Т.А.	
Дмитриева Н.В.	
Данильянц А.С.	
Торосян Е.С.	
Варваштян А.А.	