



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22
комбинированного вида Василеостровского района
Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

31 августа 2016 г.

№ 62-од

**«Об организации
питания обучающихся
на 2016-2017 учебный год
в ГБДОУ детский сад №22»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2016 году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет» в соответствии с договором №01-16,22-1 от 11.01.2016 года с АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по АХЧ.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8:20-8.50
 - второй завтрак 10.30
 - обед 11:50-13:00
 - полдник 15:30-16:00
4. Проверять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.1. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - 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 кладовщика, одного из поваров, шеф-повара, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9:10.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
6. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик и экспедитор АО «ФИРМА ФЛОРИДАН».
- 6.1. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (дежурный администратор), поваром и экспедитором, о чем ставится в известность заведующий учреждения.
- 6.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик
- 6.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 6.4. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись.
- 6.5. Поварам АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику.
- 6.6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 — +6°C на заместителя заведующего по АХЧ.
7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
 - заведующего;
 - председатель ПК;
 - представитель АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»;
 - представитель совета родителей;
 - медицинская сестра
8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7:00-7:30 — продукты для приготовления завтрака;
 - 8:30-9:00 — мясо, куры в первое и второе блюдо;
 - 10:45 — продукты в 1 -е блюдо (овощи, крупы, поджарка);
 - 10:00 — масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
 - 13:30-15:00 — продукты для полдника;
 - 14:00-16:00 — продукты для ужина (мясо, рыба, масло, сахар).
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак 8:00-8:25
 - второй завтрак 10.10-10.25
 - обед 11:45-12:45
 - полдник 15:15-15:25
10. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1-го блюда хлеб на обед (по норме детского сада).
11. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;
 - графики выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - журнал состояния здоровья сотрудников;
12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи (особенно продукты питания) на рабочем месте.
 13. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
 14. Утвердить план контроля организации питания в ГБДОУ детский сад №22.
 15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.О. Заведующего



А.В.Кравцова