

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 6»

23.08.2019

№ 75

О назначении ответственного за организацию питания.

1. На Силаеву Н.Н. – медсестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ.

2. Определить для ответственного за питание Силаеву Н.Н. следующий круг функциональных обязанностей:

2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов; за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН; за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества); за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°; за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню; за ведение табеля посещаемости детей в группах; за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)

2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания

2.2.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

Суменко О.В., заведующему МБДОУ «Д/с № 6»

- Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах; правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

2.2.2. Винниковой И.Н., завхозу

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

2.2.3. Винниковой И.Н., завхозу, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

2.2.4. Винниковой И.Н., завхозу

осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

2.2.5. Работникам пищеблока поварам Санговой О.А., Карасевой Н.Н.:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

2.2.6. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, ПБ, должностные инструкции, должностные инструкции; картотеку технологических карт приготовления блюд; журнал здоровья работников пищеблока; графики закладки основных продуктов; графики выдачи готовых блюд на группы; суточную пробу (за 2 суток).

3. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ «Детский сад № 6» Суменко О.В.

