

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ЧКАЛОВСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 526
МАДОУ № 526
620010, Екатеринбург, ул. Косарева 13 тел. 258-76-98
ИНН 6679037040 КПП 667901001 e-mail: detsadik526@mail.ru

ПРИКАЗ

28.08.2014г.

№ 58-0

Об организации питания в ДОУ

С целью повышения уровня организации питания в МАДОУ № 526

ПРИКАЗЫВАЮ:

Распределить между сотрудниками выполнения следующих обязанностей:

I. Кладовщику Салиховой А. М.:

1. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительными документами.
2. Организовать хранения продуктов питания с целью предотвращения их порчи и потерь, размещать продукты согласно санитарным правилам и своевременно составлять акты на списание.
3. Вести отчётную документацию по продуктам питания и тары.
4. Вести бракеражный журнал;
5. Оформлять заявки на продукты и своевременную поставку их.
6. Составлять меню согласно 20- дневному меню, проводить расчёты питания по количеству белков, полученных ребёнком и фиксировать в накопительной ведомости.
7. Для согласования питания в ДОУ и дома давать рекомендации родителям примерного меню домашних ужинов
8. Соблюдать сроки хранения продуктов питания.
9. Обсчитывать ежедневно меню.
10. При составлении меню использовать технологические карты и примерное 20- и дневное меню МАДОУ.
11. Ежедневно в конце рабочего дня на пищеблоке вывешивать меню на следующий день с указанием стоимости меню и выходом блюд.

II. Завхозу Султановой Г.Ф.:

1. Контролировать санитарно-гигиенические условия, организацию режима питания детей.
2. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, закладкой продуктов в полном объёме, правильной кулинарной обработкой пищи, выходом готовых блюд, их вкусовыми качествами, с последующим занесением в бракеражный журнал, вести контроль за условиями хранения и сроками реализации продуктов, бракеражем сырой

продукции.

3. Осуществлять контроль, за санитарным состоянием помещений в ДОУ, работой младшего обслуживающего персонала путём ежедневных обходов ДОУ, за соблюдением режима дня.

4. Осуществлять обход групп во время приёма пищи детей с целью контроля эстетического оформления столов и норм раскладки пищи детям

III. Помощнику повара Абильдаевой А.М., Гришенковой В.А.:

1. Обрабатывать сырьё, продукты питания (овощи, фрукты и т.п.) согласно инструкциям для приготовления пищи по меню.

2. Поддерживать надлежащее состояние и порядок помещения пищеблока.

3. Очищать мусоросборники, промывать и дезинфицировать раствором, собирать мусор и относить его в условленное место.

4. Соблюдать правила мытья посуды.

5. В начале и конце каждого рабочего дня осуществлять обход пищеблока с целью проверки исправности оборудования, кранов, раковин, электроприборов и т.п.

IV. Повару Абильдаевой А.М., Гришенковой В.А.

1. Получать со склада от кладовщика продукты согласно меню в полном объёме.

2. Постоянно контролировать качество сырья поступающего в производство.

3. Строго соблюдать технологии приготовления блюд, нормы закладки сырья и санитарные правила.

4. Точно по весу, принимать продукты со склада, выдаваемые кладовщиком.

5. Проводить с членами бракеражной комиссии закладку сырой продукции.

6. Проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и производственным вопросам.

7. Готовую пищу на группы выдавать строго по весу после забора пробы.

8. Выставлять контрольное блюдо.

9. Совместно с заместителями заведующего, кладовщиком участвовать в составлении меню на каждый день.

10. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- Бакаловой Л.П.

- Хомяковой С.Г.

- Ступак А. В.

- Ялуниной О.П.

- Вострецовоy Е. В.

- Фефеловой А.К.

- Зюмалиной Г. Р.

- Ковпак Д.С.

- Ефимовой Я. Н.

- Белютюковой О.М.

- Буньковой Е. А.

10.1. Соблюдать сервировку стола.

10.2. Нести ответственность за раскладку пищи детям в полном объёме

10.3. С целью осуществления преемственности в вопросах питания между МАДОУ и семьёй систематически давать сведения родителям о продуктах, блюдах, стоимости меню, для чего ежедневно на группах вывешивать эстетически оформленное меню.

Воспитателям всех возрастных групп, завхозу Султановой Г.Ф., кладовщику Салиховой А.М. давать родителям советы по составу домашних ужинов и питанию.

Младшим воспитателям:

- Хомяковой С.Г.

- Ялуниной О.П.

- Фефеловой А.К.

- Ковпак Д.С.

- Белютюковой О.М.

1. Соблюдать правила мытья посуды и обработке столов.
2. Осуществлять получение и доставку пищи из пищеблока в группу согласно графику выдачи пищи и строго по весу.
3. Осуществлять питьевой режим детей, доставку питьевой воды и воды для полоскания рта.
4. Своевременно после каждого приёма пищи относить отходы в установленное место и сдавать многоразовые салфетки в стирку.
5. Менять салфетки для посуды и соблюдать маркировку посуды и уборочного инвентаря.

Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



А.А. Галкина