

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медсестру Чамзы М.А. и повара Монгуш Р.М.
16. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия приказа вывешена на пищеблоке и информационном стенде МБДОУ д/с «Дамырак»

Заведующий д/с «Дамырак»



Хорлуу Э.Н.

11-30ч. масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо; 13-00ч. – продукты для полдника;

16-00ч. – 16-30ч. – продукты для ужина.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- бухгалтера по питанию комитета образования и бракеражной комиссии.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой с составлением соответствующего акта.

9. Кладовщику Чумбуртай В.К. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером по питанию комитета образования.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8-20ч. – 8-30ч.
- обед 11-30ч. – 12-35ч.
- полдник 15-00ч. – 15-20ч.
- ужин 17-00ч. – 17-30ч.

11. Назначить ответственным за ведение табеля по питанию медсестру Чамзы А.А.

11.1. Всем работникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 2 блюдо, салат, хлеб и третье блюдо на обед (по норме детского меню 3-7 лет);

11.2. На основании личных заявлений утвердить список сотрудников отказавшихся от питания в учреждении.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-профилактического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

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

14. Ответственность за организацию питания в группах несут помощники воспитателей групп:

Первая младшая «Хензигбейлер» – Дак-Хоо

Вторая младшая «Чарашпайлар» – Лойгу Б.Б.

Средняя группа «Хоглугбейлер» - Хорлуу С.Д.

Старшая группа «Эреспейлер» - Балдар С.Ч.

- Предоставлять меню-заказ на подпись заведующего накануне предшествующего дня.
4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 8-30ч. - 9-00ч.
 - обед 11-30ч. – 13-00ч.
 - полдник 15-30ч. - 16-00ч.
 - ужин 18-00ч. – 18-30ч.
 5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность заведующий Кладовщиком Чумбуртай Викторией Каадыр-ооловну. и экспедитор базы.
 - 5.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ д/с «Дамырак» и поставщика в лице экспедитора.
 - 5.2. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9-15ч.
 - 5.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17-00ч. предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Чумбуртай В.К. – материально-ответственное лицо.
 6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему складом:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
 - понедельник Хорлуу Э.Н. – заведующий МДОУ д/с «Дамырак»;
 - вторник Балдар С.К. – завхоз по АХЧ;
 - среда Чамзы М.А. – медсестра;
 - четверг Лойгу Р.К.- старший воспитатель;
 - пятница Чумбуртай В.К. - кладовщикЗапись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая храниться на пищеблоке; ответственность за ведение возложить на медицинскую сестру Чамзы М.А.
 8. Повару Монгуш Р.М. и пом.повара Чылбак Ш.С., соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7-00ч. мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска; 7-30ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9-00ч. тесто для выпечки;
 - 10-00ч. – 11-00ч. – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Дамырак» с. Бай-Даг Эрзинского кожууна Республики Тыва

668391, Республика Тыва, Эрзинский кожуун, с. Бай-Даг, ул Иргит Шагдыржап д.13 э.почта
damrak62@mail.ru

ПРИКАЗ № 4

от 01.09.2020г

с.Бай-Даг

**«Об организации питания детей и работников
ДОУ в 2020-2021 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального 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:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с « Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования»
Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МДОУ д/с «Дамырак»
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Чамзы Мая Алдын-ооловну.
3. Возложить ответственность за составление меню-требования на медсестру Чамзы Мая Алдын-ооловну., которой вменяется в обязанности:
 - При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - Норма питания сотрудников определяется в соответствии с нормами питания детей от 3-х до 7 лет;
 - Учитывать при составлении меню детей, страдающих пищевой аллергией;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке дописывать его в конце списка;
 - Проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - Указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подпись медсестры. клаловщика. олного из поваров