



Департамент образования  
администрации города Липецка

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №3 г. Липецка

ПРИКАЗ

10.01.2017

г. Липецк

№ 14

Об организации питания  
детей и сотрудников в 2017 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДООУ № 3, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2017 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1.** Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерным 10 дневным меню для организации питания детей от 3 – 7 лет»
- 2.** Возложить ответственность за организацию питания на старших медсестер Складову Н.Д. и Рябова Т.В.
- 3.** Ст. медсестре Складовой Н.Д. и зам. зав. Носковой Л.И.
  - 3.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню
  - 3.2. При составлении меню учитывать:
    - определение нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
    - норма питания сотрудников определяется соответственно норм питания детей;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара, заведующей;
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов.
- 4.** Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ: кладовщику, поварам:
  - 4.1. Разрешается работать по утвержденному и правильно оформленному меню

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик Ходарина Е.И., ст. медсестра Склярова Н.Д.

4.3. Выявленные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.

4.4. Получение продуктов производит кладовщик Ходарина Е.И. Лазарева М.С.

4.5. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 17 часов предшествующего дня, указанного в меню

**5.** В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

Дни	1 корпус	2 корпус
Понедельник	ст. медсестра Склярова Н.Д	ст. медсестра. Рябова Т.В.
Вторник	педагог-психолог Андреева О.Ю.	Музрук. Мещерякова В.Н.
Среда	Зав. ДОУ Зайцева Н.В.	Зам.зав. Носкова Л.И.
Четверг	Воспитатель Ильюшкова С.В.	Колупаева О.П.
Пятница	Зам. заведующей Абдулаева В.А.	Зам.зав. Носкова Л.И.

Запись контроля производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.

Ответственная за ведение тетради ст. м /сестра Склярова Н.Д.

**6.** Шеф-повару Кобзевой С.Б., поварам Поповой Г.А. и Дежкиной Г.В. соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов, производить по графику:

7.00-мясо, куры в 1 блюдо

10.00-11.10 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

11.30-масло во второе блюдо

14.30- масло на ужин

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

**7.** Кладовщику Ходариной Е.И., Лазаревой М.С. ежеквартально производить сверку остатков продуктов питания.

**8.** Контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующая ДОУ № 3



Н.В. Зайцева

С приказом ознакомлены: