АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЛИПЕЦКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 91 Г. ЛИПЕЦКА

П Р И К А З

_____ №_____

г. Липецк

Об организации питания в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном
учреждении № 91 г. Липецка на
первое полугодие 2020-2021 учебного года

В целях организации питания воспитанников в первом полугодии 2020-2021 учебного года, на основании приказа департамента образования администрации города Липецка № 788 от 25.08.2020 года

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Утвердить Примерное 10 - дневное меню для детей от 2 до 3 лет, осваивающих образовательные программы дошкольного образования с 12-ти часовым пребыванием, на 2020 год (приложение № 1).

2. Утвердить Примерное 10 - дневное меню для детей от 3 до 7 лет, осваивающих образовательные программы дошкольного образования с 12-ти часовым пребыванием, на 2020 год (приложение № 2).

3. Разрешить замену отдельных блюд при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности рациона питания детей в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов (приложение 3).

4. Разрешить увеличение или уменьшение выхода готовых блюд с пропорциональным изменением норм вложения сырья, замену молочных каш на молочные супы, использование соусов и масла для полива блюд, дополнительного использования свежих овощей, фруктов, зелени петрушки и укропа.

4.1. Расход продуктов и выполнение натуральных норм по ассортименту блюд Примерного 10-дневного меню на 2020 год допускать в пределах установленных норм (приложение 4).

5. Использовать сырые овощи урожая предыдущего года без тепловой обработки только до 1 марта текущего года, по истечении данного периода времени производить замену салатов на блюда из отварных овощей.

6. В соответствии с пунктом 2.1. приказа департамента образования администрации города Липецка № 788 от 25.08.2020 года, установить денежную норму питания из расчета 111 рублей на одного воспитанника в день в группах дневного пребывания.

7. Сотрудникам ДОУ № 91, питаться из общего котла первым блюдом и хлебом (по заявлениям).

8. Возложить персональную ответственность на калькулятора – Г.В. Митину за ненадлежащие исполнение, следующих пунктов:

8.1. Обеспечение контроля по учету питания сотрудников.

8.2. Ведение накопительной ведомости ежедневно, согласно меню.

8.3. Осуществление питания детей в соответствии с примерным 10-дневным меню.

8.4. Рациональное расходование денежных средств, выделяемых на одного ребенка в день – 111 рубля (не допускать случаев экономии или перерасхода денежной нормы).

8.5. Выполнение натуральных норм потребления одним ребенком основных продуктов питания (овощей, яиц, мяса, молока, рыбы, крупяных и кондитерских изделий, сливочного масла, сметаны, творога, свежих фруктов и др.).

8.6. Правильность и своевременность подачи заявок поставщикам на получение продуктов питания.

8.7. Придерживаться перечня приготовляемых блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами (приложение 5).

9. Возложить персональную ответственность на шеф-повара – Л.М. Вагапову и Н.Н. Сафонову за ненадлежащие исполнение, следующих пунктов:

9.1. Ведение бракеражных журналов закладки сырой продукции, готовой продукции.

9.2. Ведение журнала «Выдача готовых блюд с пищеблока».

9.3. Выдача готовых блюд с пищеблока в соответствии с заявленным весом, количеством и качеством.

9.4. Санитарное состояние пищеблока в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

9.5. Наличие контрольного блюда и проб.

9.5. Соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами.

10. Возложить персональную ответственность на заведующего складом – Н.Н. Высоцкую и кладовщика Т.Н. Шамину за ненадлежащие исполнение, следующих пунктов:

10.1. Соблюдение мероприятий по хранению особо скоропортящихся продуктов, осуществлять их ротацию и выкладку.

10.2. Получение продуктов на момент их доставки в ДОУ на грузовом транспорте и их разгрузку в соответствии с актом приёмки, в случае выявления некачественной продукции немедленно сообщить заведующему учреждения, возвратить некачественный продукт.

10.3. Санитарное состояние складских помещений в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Контроль за температурным режимом и влагой, а также условий хранения продуктов питания.

11. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей за продукты питания с момента получения их с пищеблока до полной раздачи детям в групповых комнатах в соответствии с нормами выдачи по меню, количеством и качеством, а также в соответствии с графиком кормления.

12. Возложить персональную ответственность на воспитателей (узконаправленных специалистов в случаях замещения должности) за процесс кормления детей, а именно формирование культурно-гигиенических навыков (совместно с младшими воспитателями) и в первую очередь за воспитание гастрономических представлений, исходя из ценностной ориентации на пользу продуктов питания и их производных блюд, приготовляемых в ДОУ.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий И.В.Чернышов

ПРИЛОЖЕНИЕ