

Сведения о материально-техническом оснащении

Обеспеченность источниками холода
для отдельного хранения сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции

Перечень имеющегося холодильного оборудования 2011год

№	Наименование оборудования	Год выпуска	Сертификат соответствия	Регистрационное удостоверение
1	Морозильник «Орск-124»	10.10. 2002г.	РОССР МЕ 55	№ 024223
2	Морозильник «Орск»	05.2007г.	РОССР МЕ 55 В 01323	№ 00006
3	Холодильник бытовой «Бирюса 6 ЕК-1»	09.2008г.	РОССР АЯ 08 ВВ 03528	№ 0014960
4	FROSTOR F 200 S	22.04. 2011г.	ГОСТ 23833-95, ТУ 5151-006- 18987082-2009	сертификат № 7698935



Заведующая МКДОУ № 15
Бражкина О.А

АКТ СВЕРКИ
 технического состояния торгового оборудования,
 переданного на комплексное обслуживание

МК ДОУ №15
 наименование заказчика

ООО «Сервис Комбинат Торгтехника» в соответствии с договором № _____
 Настоящий акт составлен «*18*» *октября* 2011 года.
 На комплексном обслуживании находится следующее оборудование:

Наименование объекта, марка оборудования	Год выпуска	Количество на обслуживании	В том числе	
			с истекшим сроком амортизации	
Холодильное оборудование		<i>6</i>		
Торгово-технологическое оборудование		<i>6</i>	<i>2</i>	
Согласно паспорта технического обеспечения				

Всё оборудование технически исправно, укомплектовано, эксплуатация разрешается.
 Обслуживается в ООО «Сервис Комбинат Торгтехника»

Согласно договора, оборудование с истекшим сроком амортизации обслуживается в объёме
 технического осмотра и текущего ремонта.

Оборудование с истекшим сроком амортизации, требует восстановительного ремонта в объёме
 превышающем капитальный и производится за дополнительную плату.

Импортное оборудование принимается на обслуживание в объёме технического осмотра, текущего
 ремонта, а капитальный ремонт выполняется при согласовании в каждом конкретном случае сроков и
 возможности выполнения.

Для устранения причин, создающих угрозу здоровью и жизни персонала и вызывающих
 прекратившийся отказ в работе оборудования сторонами необходимо выполнить в течении года
 следующие работы:

«ЗАКАЗНИК»:

*Заменить плату электрическую П-4Ш.00.000.РЭ
 23.02.1987гв, плату электрическую П-4Ш.00.000.РЭ
 20.10.1987гв. ввиду с истекшим сроком амортизации
 Завуши*

«ИСПОЛНИТЕЛЬНО»

ПРИМЕЧАНИЕ: Работы не вошедшие в объём работ, предусмотренные договором в п. 2.1.1.
 выполняются за дополнительную плату

ЗАКАЗНИК



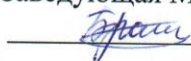
ООО «Сервис КТ»
 Караваев А.А.
 Довер. № 314-3 от 01.05.2011 г.

Сведения о материально-техническом оснащении

Перечень технологического оборудования пищеблока 2011год

Наименование оборудования	Год выпуска	Сертификат соответствия	Регистрационное удостоверение
Плита электрическая П-4Ш.00.000. РЭ	23.03.1987г.	ТУ 27 – 51 5122 - 1 - 86	№ 2712.1381953
Плита электрическая П-4Ш 00.000 РЭ	20.10.1987г.	ТУ 27 – 51 5122 – 1 - 86	№ 22145
Мясорубка МИМ - 300	23.12.1991г.	ТУ 5 - 899- 111901- 88	№ 39192
Плита электрическая с жарочным шкафом ЛЭ – 4Ш 002-000Р7	25.10.2005г.	ТУ 5151 – 002 – 13708700 - 2004	№ 0419
Машина картофелеочистительная МОК – 150М (300М) РЭ	28.12.2006г.	РОСС ВУР 601.612635	№ 2515
Машина кухонная универсальная типа УКМ.00.000 РЭ	03.2011г.	ЛКИМ. 101245.001 ТУ	№ 1044
Весы рычажные настольные циферблатные РН-10Ц13У	24.08.87.	ТУ 25-06-575-77	

Заведующая МКДОУ № 15

 Бражкина О.А.

Перечень методических рекомендаций по организации питания

Наименование	Издательство	Год издания
СанПиН №2.4.1.3049-13		Постановление главного государственного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26
Организация рационального питания детей в ДОУ, Г. И. Беленова, Г. А. Павлова	Воронеж	2007
Питание детей в дошкольном образовательном учреждении, М. В. Лещенко, И. А. Прилепина	Москва «Просвещение»	2007
Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (методические рекомендации и технические документы)	Екатеринбург	2011

Заведующая МКДОУ №15

О. А. Бражкина

РФ
Свердловская область
город Богданович
Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
"Детский сад №15
комбинированного
вида"
623610 г. Богданович
ул. 3 квартал, 15
тел. 4-55-49, 4-54-38

№ _____ от _____
" _____ 19 ____ г.

**ПЕРЕЧЕНЬ
методических рекомендаций
по организации питания**

Наименование	Издательство	Год издания
1. Детские дошкольные учреждения. Санитарно-эпидемиологические правила. СанПин 2.4.1.1249-03.	Екатеринбург	2004г.
2. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений».	Пермь	2001г.
3. «Организация рационального питания детей в ДОУ», Беленова Г.И., Павлова Г.А.	Воронеж	2007г.
4. «Питание детей в дошкольном образовательном учреждении», Лещенко М.В., Прилепина И.А.	Москва, «Просвещение»	2007г.
5. «Азбука питания».	Москва, Линки-Пресс	2002г.
6. Организация детского питания в дошкольных учреждениях. Методические материалы.	Москва	2001г.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Территориальное управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел в городе Сухой Лог и Богдановичском районе
Адрес проезд Строителей, д.7а г. Сухой Лог
тел (273) 2-26-86 факс: (273) 2-26-86
e-mail: cgsnadsor@uraltc.ru

САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 66. 26. 05 000.М. 000 197 08.06

от «25 » августа 2006 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что производство,
(заявленный вид деятельности, работы, услуги):
10 дневное меню, ассортиментный минимум блюд

(перечислить виды деятельности(работ, услуг), для производства – виды выпускаемой продукции)

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №15
Свердловская область, г. Богданович, ул. 1 квартал, 15

(наименование объекта, фактический адрес)

Заявитель:

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №15
Свердловская область, г. Богданович, ул. 1 квартал, 15

(наименование организации – заявителя, юридический адрес)

СООТВЕТСТВУЕТ государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

СанПиН «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

(непужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

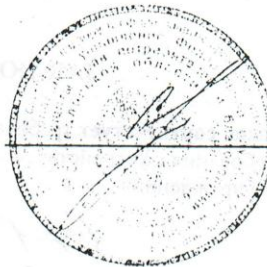
Основанием для признания условий производства (видов деятельности, работ, услуг) **соответствующими** государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются:

Отчет о проведении экспертизы на соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам выданный ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе»

От 26.06.2006г.

(перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы)

Заместитель главного государственного
санитарного врача по Свердловской области в
городе Сухой Лог и Богдановичском районе
начальник территориального отдела
территориального
управления Роспотребнадзора по Свердловской
области
в городе Сухой Лог и Богдановичском районе
Сугако И.Я.



Свердловская область
Управление образованием
городского округа Богданович
(УО)

ПРИКАЗ

«10» октября 2011 г.

№ 354

г. Богданович

Об осуществлении проверок
по организации питания
в муниципальных образовательных
учреждениях

В соответствии с поручением губернатора свердловской области А. Мишарина от 07.10.2011 года по факту участвовавших случаев массового отравления детей (ГОУ НПО «Юность» г. Верхняя Пышма, ДОУ № 39 «Родник» г. Невьянск), распоряжением Главы ГО Богданович от 10.10.2011 года), -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке организации питания в муниципальных образовательных учреждениях в составе:

- Кунавиной Н.А., заместитель руководителя Управления образованием,
- Мельниковой Т.М., ведущего специалиста Управления образованием,
- Кокшаровой Н.В., делопроизводителя Управления образованием по организации питания, конкурсов и котировок,
- Дубровиной Т.А., специалиста отдела экономики администрации ГО Богданович (по согласованию).

2. с 11 по 13 октября 2011 года провести проверки муниципальных образовательных учреждений ГО Богданович по соблюдению требований в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45, СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами», «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

3. Проверить медицинские книжки персонала муниципального образовательного учреждения.

4. Осуществить документальный контроль:

- договоров на поставку продуктов питания,
- безопасность питьевой воды,
- эксплуатации технического оборудования.

5. Осуществить контроль за хранением скоропортящихся продуктов.

6. Ознакомить работников пищеблока в муниципальных образовательных учреждениях с документом: ч. 2 статьи 238 УК РФ «Оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности жизни и здоровья потребителей».

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник УО



А.Н. Кокшаров

*факт отравления
не установлен*

ПРИКАЗ

от «23» 09 2013 г. № 33-1
город Богданович

**Об организации питания детей
в 2013/2014 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2013/2014 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с « Десятидневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования в группах общеразвивающей направленности, в группах компенсирующей направленности для детей с нарушением речи, в группе оздоровительной направленности для детей с туберкулезной интоксикацией с дневным пребыванием 10,5 часов»

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Голомолзину Светлану Викторовну, калькулятора.

3. Утвердить график приема пищи:

группа	завтрак	Второй завтрак	обед	Усиленный полдник
№1,4	8.05	10.00	11.35	15.30
№3	8.10	10.00	11.40	15.40
№2,6,8	8.15	10.00	11.45	15.45
№9,10	8.20	10.00	12.15	16.15
№5,7,11	8.25	10.00	12.25	16.25

4. Ответственному за организацию питания детей Голомолзиной С. В.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять менютребование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в менютребовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в менютребование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному менютребованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик учреждения Арапова Валентина Александровна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (калькулятор, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Арапова Валентина Александровна – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Арапова В. А. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим менютребованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в менютребовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заместителя заведующей по хозяйственной деятельности Клименко Ларису Владимировну.

5.8. Шеф-повару Метелёвой О. А., поварам Щипачёвой Т. А., Загудаевой Ю. В., Василенко И. В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-повара Метелёву О. А.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– заведующая Бражкина О. А.

– кладовщика Арапова В. А.

– дежурного администратора Клименко Л. В.

ПРИКАЗ

от 20 11 2013 г. № 43-2

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДООУ.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2013 год.

3. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-программы заведующей Бражкиной Оксане Анатольевне:

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (заместитель заведующей по хозяйственной деятельности, старший воспитатель, представитель профсоюзного комитета), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (до 25.11.2013.);

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;
- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;
- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3.6.107901) (до 25.11.2013г.).

4. **Во исполнение приказа:**

4.1. Делопроизводителю Голомолзиной Светлане Викторовне:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до 20.11.2013).

4.1.2. Кладовщику Араповой Валентине Александровне проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителей экспедиторов, оформить новую полочку с контрольным блюдом (до 25.11.2013).

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно - ответственный кладовщик).

4.1.4. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдать товарное соседство;
- отслеживать чистоту в машине;
- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

4.1.5. Шеф-повару Метелёвой Ольге Александровне осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно – ответственный кладовщик).

4.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость – ответственный кладовщик).

4.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал отходов;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовой продукции в группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Кладовщику Араповой Валентине Александровне:

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;

- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 20-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. Шеф-повару, поварам:

4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХЧ.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

4.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышечкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре +2...+6 °С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.14).

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №15
комбинированного вида

Приказ

От 02.12.2013

№46

О создании бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии с целью определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать постоянно действующую комиссию в составе:

Представитель администрации заведующая Бражкина Оксана Анатольевна (в её отсутствие по уважительной причине – заместитель заведующей по хозяйственной деятельности Клименка Лариса Владимировна);

Кладовщик – Арапова Валентина Александровна;

Представитель родительской общественности – Киселёва Людмила Владимировна.

Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением.

Заведующая



О. А. Бражкина

ознакомлены:

[Handwritten signatures]

Л. В. Клименко
В. А. Арапова
Л. В. Киселёва

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №15
комбинированного вида

От «04» декабря 2013

Приказ

№ 46-1

О создании комиссии
для осуществления контроля
по закладке продуктов
на 2013/2014 учебный год

С целью осуществления производственного контроля за рационом питания воспитанников, обеспечения безопасности и качества питания воспитанников, контроля закладки продуктов питания в котёл и предупреждения нарушений технологии пищи,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать в ДОУ комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели:

1. Калькулятор Голомолзина С. В. – ежедневно;
2. старший воспитатель Фоминый Е. В. – понедельник;
3. Заместитель заведующей по хозяйственной деятельности Клименко Л. В. – вторник;
4. Воспитатель Киселёва Л. В. – среда;
5. Заведующая Бражкина О. А. – четверг;
6. Председатель профсоюза – Шаламова А. В.

Заведующая



О. А. Бражкина

С приказом ознакомлены:

Голомолзина С.В.
Киселёва Л.В.
Л.В. Клименко
С.В. Шаламова
А.В. Шаламова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МКДОУ № 15

(Бражкина О.А.)

« 04 » _____ 2013г.

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ
НА ГРУППЫ
2013- 2014г.г.
сентябрь-май**

<i>Группы</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Второй завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Усиленный полдник</i>
№ 1, 4	8.05	10.00	11.35	15.30
№ 3	8.10	10.00	11.40	15.40
№ 2, 6, 8	8.15	10.00	11.45	15.45
№ 9, 10	8.20	10.00	12.15	16.15
№ 5, 7, 11	8.25	10.00	12.25	16.25



Члены бракеражной комиссии ежедневно снимают пробу и дают разрешение на выдачу пищи детям.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

