

П Р И К А З

Об организации питания детей.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в период с 01.09.2023 по 31.08.2024

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Михель М.Н.

3. Утвердить график приема пищи :

- завтрак (по возрастной группе) 8.30 – 9.00;
- фрукты, сок 10.00 – 10.30;
- обед 11.30 – 12.30;
- полдник 15.30 – 15.50.

4. Ответственному за питание Михель М.Н. :

4.1 Составлять меню-заказ накануне предыдущего дня, указанного в меню.

4.2 При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка , проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

4.3 Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4 Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу :

5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несут ответственность завхоз Михель М.Н. и экспедиторы поставщиков.

5.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и экспедитором поставщика.

5.4 Получение продуктов в кладовую производит завхоз Михель М.Н. – материально-ответственное лицо.

5.5 Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

- понедельник - старшая медсестра Михель М.Н.;
- вторник - заведующая Самошкина Р.М.;
- среда - помощник воспитателя Лапука Л.А.;
- четверг - помощник воспитателя Перепелицына Е.В.;
- пятница - старшая медсестра Михель М.Н.

7. Поварам Новиковой А.Х., Санчаровой В.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику :

- 7.30 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 - тесто для выпечки;
- 10.00 - 11.00 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.20 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 - продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера Письменной Е.В.;
- воспитателя Коряковой М.В.;
- завхоза Михель М.Н.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозу Михель М.Н. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ «ЦБО» Письменной Е.В.

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

- завтрак 8.10 - 8.30;
- сок, фрукты 9.30 - 10.00;
- обед 11.00 - 12.00;
- полдник 15.00 - 15.20.

11. В пищеблоке необходимо иметь :

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического 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.

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

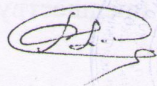
13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель (помощник воспитателя):

- ясельная группа Родионова С.К., Бовина И.М., Перепелицына Е.В.;
- средняя группа Васильченко М.Н., Васильченко Н.И., Бовина И.М., Лапука Л.А.;
- старшая группа Корякова М.Н., Васильченко Н.И., Перепелицына Е.В.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру, завхоза Михель М.Н.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Р.М Самошкина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533168

Владелец Самошкина Раиса Михайловна

Действителен с 06.02.2024 по 05.02.2025