

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Рябинка»

ПРИКАЗ

«02» сентября 2024 г.

№ 74

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2023 – 2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на поваров и кладовщика Ушакову О. А.

3. Ответственному за питание Ушаковой О. А.:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, и размещать его на сайте ДОУ.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

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

- в меню ставить подписи кладовщика, одного из поваров.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимента, получаемых со склада, несёт ответственность кладовщик Ушакова О.А.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад «Рябинка» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Ниорадзе В.А. или членов комиссии по питанию.

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На 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 выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя. медицинскую сестру Ниорадзе В. А. и кладовщика Ушакову О. А.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

О. А. Макарова

С приказом ознакомлены:



Ушакова О.А.
Ниорадзе В.А.