

ПРИКАЗ

от 09.01.2023

№ 22/1-А

«Об организации питания в МБДОУ детский сад № 11 «Гнездышко»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3 лет, от 3х до 4лет, посещающих ДОУ с 12-ти часовым режимом функционирования», в соответствии с требованиями СанПин. Изменения в меню вносить только при наличии актов.
2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Кувалаки Наталью Федоровну
3. Утвердить график приема пищи(по возрастной группе)
4. Ответственному за питание: кладовщику Кувалаки Н.Ф.:
 - 4.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего 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 диетсестры, кладовщика, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
 - 4.3. Представлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00
5. Сотрудникам пищеблока- поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Кувалаки Н.Ф., материально-ответственное лицо.
7. Назначить кладовщика Кувалаки Н.Ф. ответственным за:
 - своевременность доставки продуктов;

- точность веса;
- количество;
- качество;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

7.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ;

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

8. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет медсестра Кукояшная В.И. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале.

9. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.

10. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию.

11. Закладку продуктов в котел производить строго в присутствии ст. медсестры Кукояшной В.И.

12. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.
14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

15. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несет воспитатель и помощник воспитателя.

16. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 11



Ю.Л. Рослина

С приказом ознакомлены:

Кладовщик
Медсестра

Н.Ф. Кувалаки
В.И. Кукояшная