



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Департамент образования

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 18 «Паровозик»

603159, город Нижний Новгород, улица Сергея Акимова, дом 44-А

телефон (831)247-32-09

П Р И К А З

От 26 . 0 8 . 2021 г.

№ 46

«Об организации питания детей и сотрудников в МБДОУ»

В целях социальной защиты воспитанников, организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3./24.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным руководителем примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-лет и на основании утвержденных технологических карт .
2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.
3. Вменить в обязанности кладовщика Бибиковой Т.В. составление меню-раскладки.
4. При составлении меню раскладки учитывать следующие требования:
 - ❖ определять нормы выхода блюд на каждого ребенка в соответствии с СанПин,
 - ❖ планировать питание в соответствии с 10-ти дневным меню и имеющимся набором продуктов,
 - ❖ ввести индивидуальное меню для детей аллергиков на основании имеющихся по договору продуктов
4. Повару Дабуровой Е.С.:
 - работать только по утвержденному меню, в соответствии с утвержденными технологическими картами;
 - своевременно производить закладку необходимых продуктов в котел и в присутствии бракеражной комиссии;
 - оставлять контрольное блюдо и суточную пробу на 2- суток;
 - строго выполнять и соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
 - строго соблюдать меры по профилактике коронавирусной инфекции.
5. Кладовщику Т.В. Бибиковой:
 - осуществлять выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - своевременно осуществлять заказ продуктов в соответствии с утвержденным меню
 - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Канавинского филиала МБУ «МЦБ МУ» Н.В. Ладоскиной.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать рабочую группу ХАССП и бракеражную комиссию для оценки готовых блюд в составе:

заведующего Королевой И.Е, ст. медсестры Слепневой Н.И.

7. В целях контроля закладки блюд в котлы создать общественную комиссию в составе:

Понедельник - старшая медсестра Н.И. Слепнева,

Вторник - заведующий МБДОУ И.Е. Королева,

Среда - зам. заведующего по админ. хоз. работе Муралев Д.Ю.

Четверг - педагог - психолог, председатель профкома И.Г. Скулаченкова,

Пятница - старший воспитатель Чикунова И.Б.

- осуществлять контроль за закладкой продуктов, соблюдением технологии и санитарных норм при приготовлении пищи;

- производить запись о проведенном контроле в специальном журнале ,

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

- бухгалтера Канавинского филиала МБУ «МЦБ МУ » Н.В. Ладошкиной,

- заведующего МБДОУ И.Е. Королевой,

- заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Муралева Д.Ю.

9. Комиссии ежеквартально проводить снятие остатков продуктов в кладовой.

10. Утвердить график приема пищи (Прил.1) и график выдачи готовых блюд с пищеблока (Прил.2)

11. Работникам пищеблока запрещается находиться без спецодежды на рабочем месте и хранить личные продукты на пищеблоке.

12. Организовать питание сотрудников первым блюдом.

13. Общий контроль за организацией питания и предоставление информации в управление образования Канавинского района о выполнении натуральных норм оставляю за собой.

Заведующий



И.Е. Королева

С приказом ознакомлены: