

ПРИКАЗ

25.08.2020

с. Тасеево

№ 22

Об организации питания в ДОУ

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, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, с 3 до 7 лет посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования», изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность:

- за организацию питания на заведующего И.А. Сокрустенко;
- за составление меню на медсестру С.В. Пономареву;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоза Л.Н. Макарову;

3. Ответственному составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.1. При составлении меню 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 конце меню ставить подписи заведующего, заведующей хозяйством, повара.

3.2. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

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

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- оформлять актом, обнаруженные некачественные продукты или их недостачу, который подписывается представителями Учреждения и поставщиком;
- выдавать продукты со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным 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 заведующего И.А. Сокрустенко или членов комиссии по питанию.

6. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на заведующего И.А. Сокрустенко.

6. Повару Фуртуяновой Т.Г. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. Работникам пищеблока необходимо раздеваться специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;

13. Приказ вступает в силу со дня подписания.

eg

Романова ЕН

Родинакова Е.Н.