Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №6 «Сказка»

ПРИКАЗ

25.08.2020 с. Тасеево No 12

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.
- Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
- 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 Фортуяновой 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;

- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 3 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- 9. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут непосредственно воспитатели:
- 10. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
 - 11. Контроль исполнения приказа возложить на завхоза Л.Н.Макарову.
 - 12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
 - 13. Приказ вступает в силу со дня подписания.

Заведующий



И.А. Сокрустенко

С приказом ознакомлен(ы):

Андреева А.В. Берладина Л.М.

Григорьева О.С. (

Иванова Л.И.

Макарова Л.Н.

Петрова Е.А. Ф

Пономарева С

Есина О.В

Сивакова Л.А.

Скакун Л.В. Ска Тараканова Е.В.

Фортуянова Т.Г

Шаманова О.В.

Чувахова Л.В.

Рыжкова Т.Ю.

Poguenola S.H