

ПРИКАЗ

13.11.2020

с. Тасеево

№ 431

Об организации питания в филиале

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 филиале МБДОУ детского сада № 6 «Сказка» детском саду «Тополек» 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 филиалом Т.В. Воробьеву;
- за составление меню на завхоза П.А. Машукову;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз П.А. Машукова;

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

3.1. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи заведующего филиалом, завхоза, повара.

3.2. Представлять меню для утверждения заведующему филиалом 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 недостаток, 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 филиалом Т.В. Воробьевой 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 филиалом Т.В. Воробьеву.

6. Повару Николаевой В.Н. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим филиалом 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 объема блюд.

9. Ответственность за организацию питания детей несут непосредственно воспитатели, младший воспитатель.

10. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшему воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

11. Контроль исполнения приказа возложить на заведующего филиалом Т.В. Воробьеву.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

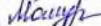
13. Приказ вступает в силу со дня подписания.

Заведующий



И.А. Сокрустенко

С приказом ознакомлен(ы):

Воробьева Т.В. 
Воропаева Т.Д. 
Николаева В.Н. 
Машукова П.А. 
Кузикова К.А. 