

ПРИКАЗ

от 09.01.2024г.

№ 30-од

п. Степной

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2023– 2024 учебном году, приказываю:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания в возрасте от двух до трех лет, от трех до семи лет, посещающих дошкольные группы с 10 часовым пребыванием. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя учреждения.
2. Утвердить положение о питании воспитанников МБДОУ № 22.
3. Вменить в обязанности воспитателям II логопедической группы: Шумиловой Л.Г., Хиноевой О.А., присутствовать при выдаче и разделке мяса на пищевые блоки, результаты фиксировать в специальной тетради. В отсутствие старшей медицинской сестры снимать пробу и отмечать в бракераже готовых блюд
4. Заведующей, ответственной за питание:
 1. Осуществлять контроль за составлением меню - заказ накануне предшествующего дня указанного в меню.
 2. При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - строго следить за выполнением натуральных норм согласно возрасту каждые 10 дней;
 - следить за закладкой продуктов;
 - усилить контроль за организацией питания, соблюдения санитарных норм при приготовлении блюд;
 - соблюдение сроков реализации условий хранения скоропортящихся продуктов;
 - соблюдение пищевого режима;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиеническими нормами, требованиями.
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и руководителя.Представлять меню для утверждения руководителей накануне предшествующего дня указанного в меню.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10.00.
5. Киенко Тамаре Геннадьевне, завхозу:
 - контроль за закупкой качественной продукции;

- осуществлять подвоз продуктов питания и контролировать наличие сертификата качества.
1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения и поставщики.
 2. Обнаруженные, некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика в лице экспедитора.
 3. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 4. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБУО.
 5. Скрипка Татьяне Владимировне, Галенко Людмиле Ивановне поварам, рабочему по кухне:
 - производить закладку основных продуктов питания в присутствии старшей медицинской сестры или членов комиссии;
 - хранить личные вещи в специально отведенном месте;
 - запрещается иметь в личных вещах продукты идентичные с продуктами питания в детском саду.
 6. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.00- мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00.- тесто для выпечки;
 - 9.30 - мясо, куры во 2-е блюдо;
 - 10.00 - 11.00 продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
 - 11.30 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
 - 13.0 - продукты для полдника.
 7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - Завтрак - 08.00-8:35
 - Обед- 11.50-12.45
 - Полдник- 15.00 - 15.30
 15. В 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 закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2-е суток (Сотрудники пищеблока)
 16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и кладовщика.

Заведующая МБДОУ № 22 _____ И.А. Адилова

