

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г.

№ 159

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 3-х недельным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования, утвержденным заведующим ДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с бракеражной комиссией.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Измайлову З.В.

2.1. Ответственному за организацию питания:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа 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.

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

2.4. Излишне приготовленную продукцию оформлять Актом утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующим хозяйством:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность завхоз ДОУ.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов бракеражной комиссии.

5.. Повару ДОУ необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой или членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. 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, - суточную пробу за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 50»



Л. А. Папилова

/Л. А. Папилова/

С приказом ознакомлен(а):

14