

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» с.Кочетовка

Приказ № 96

От 25 августа 2023 г.

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей посещающих МБДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в **2023-2024** учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 – ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 - х лет и от 3 - х до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания детей на заведующую Цюркало Н.Ю., завхоза Захарову А. А.
3. Ответственному по питанию завхозу Захаровой А.А.
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-заказа дописывать его в конце списка;
 - в конце меню-заказа ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 8.30.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз - материально - ответственное лицо завхоз Захарова А.А.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом.
 - 4.4. Ответственность за ведение журналов:
 - журнал ведения контроля за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
 - журнал замены продуктов;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 - гигиенический журнал; санитарный журнал по ДОУ; журнал регистрации температуры и влажности воздухавозложить на Захарову А.А.
 - 4.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- Захарова А.А.; Ранцева С.Н. Лещенко О.В.

Запись о проведенном контроле производить в журнале контроля по закладке основных продуктов, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Захарову А.А.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику,

7. Комиссии Захаровой А.А., Лещенко О.В., Ранцевой С.Н., ежемесячно в конце месяца проводить выверку остатков продуктов питания и оформлять актом.

В пищеблоке необходимо иметь:

Инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима: Картотеку технологии приготовления блюд. Медицинскую аптечку. График закладки продуктов. График выдачи готовых блюд. Нормы готовых блюд, контрольное блюдо.

Пробу пищи сохранять 48 часов. Вымеренную посуду с указанием объема блюд. Отв.лицо за отбор и хранение проб Ранцева С.Н.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на вышестоящих работников.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

11. Копия приказа на пищеблоке.

Заведующий

Н.Ю.Цюркало

С приказом ознакомлены:

1. Захарова А.А.- 

2. Ранцева С.Н.- 

3. Лещенко О.В.- 

