

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Самарино»
Красногвардейского района Белгородской области

ПРИКАЗ

№ 39

«31» августа 2022 г.

О организации питания

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 осуществление контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования.
 2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего ДОУ.
 - 2.1. 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 баланс меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи в меню заведующего, повара.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующей на кануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.3. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9:00 текущего дня.
- Утвердить график приема пищи:

- завтрак – 8:30 – 8:50
- сок, фрукты (напиток фруктовый) – 10:15-10:20
- обед – 12:00 – 12:30.
- полдник – 15:40 – 16:00.

4. Сотрудникам пищеблока, повару, помощнику повара.

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

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующую МБДОУ, повара.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи в составе 3 человек.

5.1. Семенцова М.А. – заведующий.

Акимова Л.И. – воспитатель.

Андрейченко Т.М. – повар

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность возложить на заведующего .

6. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7:00 – мясо в 1-е блюдо.

7:30 – масло в кашу, сахар для завтрака.

9:00 – тесто для выпечки.

10:00 – 11:00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы).

11:30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо.

13:00 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии .

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

1. Семенцовой М.А. – заведующего.

2. Акимовой Л.И – воспитателя.

3. Андрейченко Т.М. – повара.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

завтрак – 8:30.

сок – 10:40

обед – 11:50.

полдник – 15:20.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и помощник воспитателя.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ:

С приказом ознакомлены:



М.А. Семенцова
Л.И. Акимова
Е.В. Долженко
Т.М. Андрейченко
Г. Г. Тулинова