

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД №34 «БЕЛОЧКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА

ПРИКАЗ

«10» января 2022 г.

№ 15

«Об организации питания детей МАДОУ детский сад №34»

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 в 2020 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Постникову И.Б.

3. Ответственному по питанию Постниковой И.Б.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. 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;

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим на кануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повар, кладовщиком

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МАДОУ детский сад №34 и поставщика.

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

5. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

6. Поварам Богач С.А. и Нарижная Н.В. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. 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 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощники воспитателей должны заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Утвердить графики выдачи готовых блюд с пищеблока в группы и приема пищи.

9.1. Произвести замену полдника на полдник «уплотненный», (полдник с включением блюд ужина) и в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

10. В связи с не поступлением вовремя на склад заказной продукции поставщиками, производить замену блюд в 10-ти дневном меню МАДОУ № 34 согласно имеющийся продукции на складе и технологических карт.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на всех, кто связан с организацией питания.

Заведующий МАДОУ д/с №34

М.С. Кошелева

С приказом ознакомлены: