

От 06.09.2021 г. № 231-о

«Об организации питания детей в ДОУ»

С целью организации сбалансированного 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 ДОУ на 2021-2022 уч. год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым пребыванием»
2. В меню включить 5 приемов пищи:
 - 1-ый завтрак
 - 2-ой завтрак
 - обед
 - полдник
 - ужин
3. Возложить ответственность за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания на кладовщика Волкову А.А., за подачу заявок на поставку продуктов, их получение, хранение, выдачу на пищеблок.
4. Медицинской сестре Юсуповой Л.И.:
 - составлять меню совместно с поваром и кладовщиком накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню и размещать его в информационном уголке для ознакомления родителям;
 - осуществлять контроль за организацией питания детей и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока;
 - проводить проверку качества поступающих продуктов и вести бракеражный журнал готовых блюд;
 - осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - ежедневно снимать пробу с приготовленных блюд;
 - контролировать закладку продуктов и выход готовых блюд;
 - осуществлять отбор и контролировать хранение суточной пробы;
 - в случае аварийной ситуации или других, не предвиденных обстоятельств возврат продуктов оформлять не позднее 9.00
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление блюд – поварам, кладовщику:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - выход готовой продукции – контрольное блюдо (норма порций, объем пищи в граммах для детей) выставляется в уголке для показа помощникам воспитателей. Выдача пищи производится согласно графику;
 - за качество, ассортимент, документацию на полученные продукты от поставщика и ведение накопительной ведомости несет ответственность кладовщик, материально ответственное лицо детского сада Волкову А.А. За продукты, полученные по меню на пищеблок – отвечает повар;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика в лице экспедитора;
- кладовщик хранит продукты согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню на позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Акимовой Г.А. и Кузьминой М.О. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов и ежедневно делать отбор суточной пробы готовых блюд, если медицинская сестра отсутствует в данный период.

7. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии - Сетова Э.Г.

Члены комиссии:

Мед.сестра – Юсупова Л.И.

Повар – Кучелаева Р.Б.

Повар – Кузьмина М.О.

8. Кладовщику Волковой А.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ управления образования, закрепленным за ДОУ.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак с 8.05. до 8.25.
- второй завтрак с 09.30 до 09.55.
- обед с 11.20 до 12.20.
- полдник с 14.50. – 15.15.
- ужин 16.20.- 17.00.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, памятки по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- технологические карты приготовления блюд.

Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи и сумки в подсобном помещении.

11. Ответственность за организацию питания детей в возрастных группах несут воспитатели и помощники воспитателей, работающие на данных группах (работа дежурных, сервировка столов, объем порций, привитие навыков культуры питания и т.п.)

12. За санитарное состояние пищеблока отвечают повара Кучелаева Р.Б., Кузьмина М.О. и подсобный рабочий Кулешова И.П., за чистоту кладовой и овощехранилища ответственность возлагается на подсобного рабочего Кулешову И.П. и кладовщика Волкову А.А..

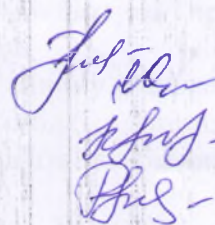
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Гаврилову Н.В., кладовщика Волкову А.А., медицинскую сестру Юсупову Л.И., поваров Кузьмину М.О., Кучелаеву Р.А.

Заведующий



Э.Г. Сетова

Ознакомлены:



Н.В. Гаврилова

Л.И. Юсупова

М.О. Кузьмина

Р.А. Кучелаева