

ПРИКАЗ

от 12.01.2021г

№ 9

Об организации питания воспитанников

С целью осуществления эффективной деятельности ,контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, руководствуясь СанПин 2.4.1.3049-13 «санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Считать утратившим силу «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 5 «Солнышко» в возрасте от 3 до 7 лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов», утвержденные Приказом № 26 от 12.12.2017года.
- 2.Утвердить «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей МКДОУ «Детский сад № 5 «Солнышко» в возрасте от 3 до 8 лет с дневным пребыванием детей 10,5 часов»
- 4.Утвердить Положение об организации питания в ДОУ (Приложение № 1).
- 5.Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня;
 - завтрак 8.15 ч - 8 ч 30мин;
 - второй завтрак 09.45 ч - 10ч 00 мин;
 - обед 12 ч 00 мин д 12 ч 30мин;
 - полдник с 15 ч 20 мин до 15ч 35 мин.
- 6.Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока по группам;

	младшая	средняя	старшая	подготовительная
ЗАВТРАК	8.15	8.30	8.35	8.45
II ЗАВТРАК	9.45	9.50	9.55	10.00
ОБЕД	12.15	12.30	12.35	12.45
ПОЛДНИК	15.00	15.15	15.20	15.25

- 7.Утвердить бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Рыжова Е.М., заведующий

Члены комиссии: Каширская Л.П.,заведующий хозяйством, Трескова Т.А- воспитатель

- 8.Назначить ответственным за организацию и качество продуктов питания заведующего хозяйством Каширскую Л.П..

- 9.Ответственному за питание Каширской Л.П. вменить в обязанности:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню

Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях.

10. При составлении меню-требования учитывать следующее:

-определять нормы на каждого ребенка в соответствии требованиями СанПиН, проставляя выход блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка _либо в строке отсутствующего продукта);

- в конце меню-требования ставить подписи заведующего хозяйством ,одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

11. Представлять меню-требование для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- 12.Поварам разрешается работать только по утвержденному меню.

13. Выдачу продуктов на день приготовления пищи производить не позднее 9.00 часов, на утро следующего дня - не позднее 15.00 часов.

14. Заказ продуктов питания осуществлять согласно примерного 10 дневного меню и сроков хранения продуктов.

15. Обнаруженные некачественные продукты питания или их недостача оформляются актом, который подписывается заведующими поставщиком.

16. При получении пищевых продуктов Пашкиной Елене Васильевне, заведующему хозяйством, проводить визуальную и органолептическую оценку продуктов доброкачественности с отметкой результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов».

17. Поварам:

17.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, правила технологической обработки и приготовления пищи.

17.2. Своевременно получать продукты в соответствии с меню-требованием точно по весу, тщательно проверяя их качество.

17.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой органолептических данных в журнале.

17.4. На поваров Юдину В.Г., Трещёткину С.А возложить персональную ответственность за отбор и хранение суточные проб в холодильнике при температуре +2 - +6⁰С в течение 48 часов.

17.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи по группам в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

17.6. При работе с технологическим оборудованием строго соблюдать инструкцию по охране труда.

17.7. Помещение пищеблока содержать в чистоте, соблюдая график уборки.

18. Возложить ответственность за организацию питания, соблюдение режима дня на младших воспитателей и воспитателей групп.

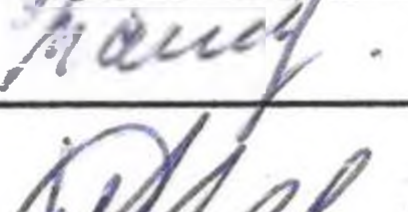
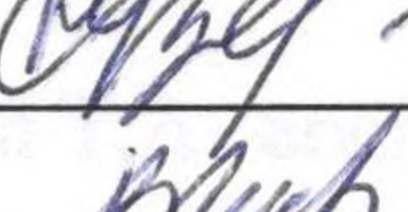
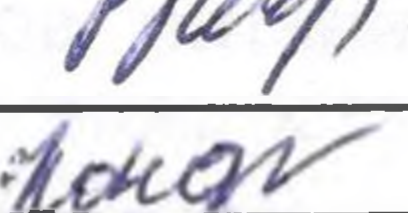
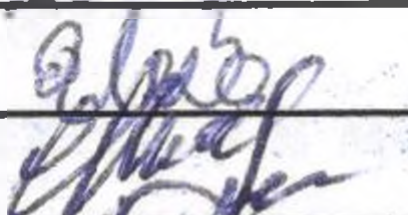
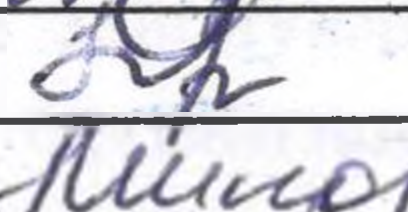
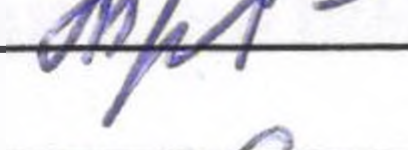


19. Младшим воспитателям осуществлять своевременное информирование об организации питания в информационных стендах для родительской общественности.

20. Каширской Л.П., заведующему хозяйством, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБ».

21. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

Заведующий МДОУ  Е.М. Рыжова

Ознакомлены:

№	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	Васильева Дарья Викторовна	воспитатель	
2	Каширская Любовь Поликарповна	завхоз	
3	Овчинникова Наталия Владимировна	младший воспитатель	
4	Коровина Валентина Константиновна	воспитатель	
5	Кондрашова Екатерина Викторовна	мл.воспитатель	
6	Ильменская Екатерина Викторовна	мл.воспитатель	
7	Трещеткина Светлана Алексеевна	повар	
8	Юдина Вера Георгиевна	повар	
9	Миловацкая Людмила Ильинична	воспитатель	
10	Акименкуо Ирина Николаевна	воспитатель	
11	Трескова Татьяна Александровна	воспитатель	
12	Тюменева Ирина Александровна	воспитатель	

13 Бухарова Дарья Николаевна мл. восп.
14 Миловацкая Людмила Ильинична мл. восп.