

ПРИКАЗ

20/09/2023

№96-а

Об организации питания детей в ДОУ

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 20дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МБДОУ №27 пос. Горнореченский с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего Неугодову З.Я.
3. Возложить ответственность за написание меню на медицинскую сестру Рябинину А.Е.
1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименований продукта на бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из продуктового склада.

Меню утверждает заведующий накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Оформлять возврат и подбор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

4. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) с 8-30-9.00, сок- 11.00 ,
- обед с 11.45- 13.00
- полдник 15.30-15.45

4. Сотрудникам пищеблока, повару, завхозу, отвечающим за организацию питания разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.1 .Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на Лемешенко Ю.В., заведующего хозяйством.

4.2.Заведующему хозяйством:

- при обнаружении некачественных продуктов своевременно возвращать их поставщику, оформляя акт.
- производить выдачу продуктов из продуктового склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по графику:

- 7.00 — мясо, куры в I блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 — масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 — тесто для выпечки;
- 09.30 — 10.30 — продукты блюдо (овощи, крупы);
- 10.30-11.00 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 — продукты для полдника.

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

- завтрак 8.15 -8.30
- второй завтрак 10.15- 10.30 • обед 11.15-12.20
- полдник 15.15-15.30


7. В пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности;
- медицинскую аптечку; • суточную пробу за 48 часов; • график закладки продуктов; • график выдачи готовых блюд; • нормы готовых блюд; • технологические карты; • график выдачи кипяченной воды

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

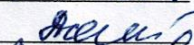
9. Ответственность за организацию питания детей на каждой возрастной группе возложить на воспитателей и мл.воспитателей.

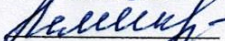
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ №27 п. Горнореченский  З.Я. Неугодова

С приказом ознакомлены:

 Якименко Т.В./повар/

 Долгобородова Ж. В. /повар/

 Лемешенко Ю.В. /заведующий хозяйством/