Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Верхнепашинский детский сад №8»

ПРИКАЗ

От 08.04.2021г. № 01-04-019

Об организации питания детей

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 «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей до конца учебного года.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующей по АХЧ МБДОУ Верхнепашинский детский сад № 8 Н.В.Ткаченко.

3. Ответственному за питание :

3.1. Составлять меню-требования (далее меню) накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи: заместителя руководителя по АХЧ, медицинского работника, кладовщика, одного из поваров и заведующей.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заместителю руководителя по АХЧ, кладовщику:

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 несёт ответственность заместитель руководителя по АХЧ и кладовщик.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов совета по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

6. Поварам по графику работы, необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию **только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, а в ее отсутствии комиссии по снятию суточных проб.**

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов совета по питанию.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом 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, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

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

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшего воспитателя Солдатову Е.А., заместителя руководителя по АХЧ Ткаченко Н.В.

Заведующая Т.В.Жилинская

С приказом ознакомлены:

Ткаченко Н.В.
Бацыук Г.Л.
Лукашевич Е.П.
Чапина О.В.
Дрищенко Л.Л.
Полещукова Н.Ю.
Николаева Л.В.
Гончарова Л.Л.
Кархия И.И.
Солдатова Е.А.
Никитина М.Ю.
Колмыкова А.К.
Милякина И.А.
Голдарова В.А.
Самсонн. О.В.