

31-71

ПРИКАЗ

от 18.01.24 года

№ 23 - ОД

«Об организации питания в МДОБУ»

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 соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-19

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 6 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10.5 часовым режимом функционирования», в соответствии с правилами и нормами 2.4.1.3049-13.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

2. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Кобж М.С. за:

2. 1.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.2. строго придерживаться Примерного десятидневного меню, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;

2. 3.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

, 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Кобж М.С.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад № 124 и поставщика.

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

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Гвашевой М.С. или членов бракеражной комиссии.

4. 1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Тешеву Э.М.

5. Повару Напсо Р.Р. необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. 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.

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

Разновозрастная группа № 2: Глиф Д.Р., Чепенко М.В., Тешева З.М..

разновозрастная группа №3: Гвашева Л.Н, Казлаускайте Г.В., Кетау З.И.

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

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

8. 1. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, всех сотрудников ДОУ.

9. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МДОБУ д/с № 124

Андрухаева С.Н.