

ПРИКАЗ

От 10.01.2022

№ 16

Об организации питания детей
МДОУ детский сад № 17

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 2020-2021 учебном году

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 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения», утвержденным Советом по питанию.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на диет. медсестру

3. Ответственному за питание:

- 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в пустой графе;
 - в конце меню ставить подписи диет. медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего при утверждении меню.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, завхозу:
- 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 завхоз Е.С. Максимова.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад № 17 и поставщика.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии диет. медицинской сестры или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на диет. медицинскую сестру.

6. Поварам Чубаренковой Т.М., Кизиловой Н.П. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы диет медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 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 помощники воспитателей:

1 – я младшая группа

Ачоян О.О.
Колесникова Н.Н.

2 – я младшая группа

Петрова Н.И.
Орданян К.Л.

Средняя группа

Гончаренко Н.Н.
Шилько Т.Д.

Старше-подготовительная группа

Сиканова Н.С.
Максимова Е.С.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам 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, диет. медицинскую сестру и кладовщика.

Заведующий



Կ. Կարսյան