

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 1/15-од

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ «Детский сад №3», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Детский сад №3» в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих МБДОУ «Детский сад №3» с 10,5 - часовым режимом функционирования согласованным с ТУ «Роспотребнадзор».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на шеф-повара Полякову И.В. в соответствии с функциональными обязанностями:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - а) определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - б) при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в) ставить подписи кладовщика, шеф-повара (или одного из поваров) и заведующего.
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) - 9.10 – 9.50;
- II завтрак – 11.00;
- обед – 12.35 – 13.50
- полдник – 16.00

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ «Детский сад №3» шеф-повару, поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- следить за своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов;
- оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад №3» и поставщика;
- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи и использованием качественного ассортимента продуктов питания. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на фельдшера Незнамову Г.Е.

6. Шеф-повару Поляковой И.В., поварам Латышовой Е.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

- 7.00 – мясо в I-е блюдо;
- 7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00- 11.00 – продукты в I-е блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующего;
- бухгалтера;
- члена ПК.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего.

8. Кладовщику Михайловой Л.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 9.10 - 9.35;
- обед 12.35 – 13.25;
- полдник 16.00

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно – эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- мерную посуду с указанием объема блюд.

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

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №3»

Н.Г. Майорова

С приказом ознакомлены:

