

Бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Сокольского муниципального округа
«Детский сад общеразвивающего вида №32 «Солнышко»

(наименование организации)

ПРИКАЗ

«Об организации питания»

Номер документа	Дата составления
№ 83	01.09.2024

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, выдачи пищи на группах в соответствии с СанПин, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным двухнедельным меню» и с требованиями СанПин

Ответственные: кладовщик Дедова В.В., заместитель заведующего по АХР Золотилова К.А., старший воспитатель Беляева О.А..

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания, поставку продуктов на кладовщика Дедова В.В., в соответствии с функциональными обязанностями.

3. Составить меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Ответственная: Дедова В.В.

При составлении меню – требование учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи, заместителя заведующего по АХР Золотилова К.А., одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.

Ответственные: заместитель заведующего по АХР Золотилова К.А., кладовщик Дедова В.В., повара Кохова Н.Д.

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

Ответственная: кладовщик Дедова В.В.

5. Утвердить график приёма пищи по возрастной группе:

- завтрак – 8.30 - 9.00
- обед - 11.45-12.50
- полдник - 15.10- 15.25
- ужин 17.00

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за выдачу, закладку продукции и приготовление пищи: поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиками.
- Производить выдачу продуктов в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производится в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на заместителя заведующего по АХР Золотилова К.А.

Состав бракеражной комиссии:

-Заведующий Яковлева Ю.С., заместитель заведующего по АХР Золотилова К.А., старший воспитатель Беляева О.А..

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику:
8.00 - мясо в 1-е блюдо;
7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
9.00 - тесто для выпечки;
9.30 - 10.30 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
11.15 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо, «С»- витаминизация;
13.00 - продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

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

- председатель комиссии воспитатель Бобошина ИА.
- воспитателя Колокольникову Н.В.,
- воспитателя Шрейбер Ю.В.,

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

10. Кладовщику Дедовой В.В., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

- завтрак 8.10 - 8.20
- обед 11.30 - 12.20
- полдник 15.10
- ужин 16.50

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

14. В целях соблюдения СанПин запретить вынос пищевых отходов с пищеблока сотрудниками ДОО, пищевые отходы и сухой мусор с пищеблока работники пищеблока выносят в мусорных баках в мусорную контейнеры.

15. Назначить ответственной за получение продуктов повара, работающего во вторую смену.

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

17. Контроль за организацией питания на группах в соответствии с методикой приема пищи и выдачи норм возлагается на старшего воспитателя Беляеву О.А..

18. Контроль за исполнением данного приказа и организацией питания оставляю за собой.

Заведующий _____ Л.С. Яковлева/

