

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Золотые зернышки»
закрытого административно-территориального образования Первомайский
Кировской области

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

№ 100-АД

Об организации питания детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников 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 2022/23 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 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 заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру, поваров и кладовщика.

3. Утвердить график выдачи пищи:

- завтрак – 8.00-8.20;
- второй завтрак – 9.30-9.50;
- обед - 11.00-12.15;
- полдник - 15.00 -15.25;
- ужин – 17.00-17.25.

4. Медицинской сестре, шеф-повару, поварам:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара или повара, принимающего продукты из кладовой и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения и поставщик.

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

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик - материально-ответственное лицо.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.

7. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

8. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников делопроизводителя Мансурову Л.М.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

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

- технологические карты;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, пользоваться мобильным телефоном.

11. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, младшие воспитатели.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и медицинскую сестру.

Заведующий МКДОУ д/с "Золотые зернышки"

О.А.Голоденко

С приказом ознакомлены:

Мансурова

У.Д. Брекханова

Коршина К.А.

