

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Золотой ключик» г. Духовщина
Смоленской области

Приказ

о/д

№13

09.01.2023г.

Об организации питания в МБДОУ

детский сад «Золотой ключик» г. Духовщина

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детский сад «Золотой ключик» г. Духовщина, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать четырехразовое питание детей: завтрак, обед, полдник, ужин в объемах, утвержденных СанПиН 2.4.1.3049-13 в МБДОУ детский сад «Золотой ключик» г. Духовщина в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным руководителем ДОУ.

1.1.Изменения в 10-дневное меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.2.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023/2024 учебный год.

2. Назначить ответственным за написания меню, медицинскую сестру Т.Н.Альшевскую.

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

2.2.При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

-в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

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

2.3.Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.

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

3.1. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню, выдавать пищу с пищеблока по утвержденному графику.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Т.Д.Амелина

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ 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 Т.Д.Альшевскую.

5. Поварам необходимо: Строго соблюдать технологию приготовления блюд, выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, производить закладку продуктов в котёл в присутствии медсестры или членов комиссии, 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;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания, доведения положенной нормы до детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

8. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медсестру Т.Н.Альшевская

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Л.В.Рожкова

С приказом ознакомлены:



Т.Н.Альшевская

Т.Д.Амелина

Л.Ф.Кудинова

И.Д.Николаенкова

Н.В.Новикова

А.В.Сергеевкова

Е.П.Галаганова

В.И.Павлова

Н.В.Лобанова

Н.А.Соловьёва

А.В.Михалькова

О.И.Вишнева

Е.В.Крутенева

И.А.Тюняева

В.В.Ковалева

В.В.Новикова

И.А.Морякова