

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №10» г. Алейска Алтайского края

П Р И К А З

«01» 09 2023

№ 31

г. Алейск

«Об организации питания в МБДОУ
«Детский сад №10» г. Алейска»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих ДОУ №10.
2. Ввести в меню второй завтрак с 10.30 до 11.00
3. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак: 8:30- 8:50
 - Обед: 12.00- 13:30
 - Полдник: 15:15-15:45
4. Ответственной за питание детей назначить завхоза С.В. Зоткину:
 - составлять меню – заказ накануне, предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-заказа учитывать следующие требования: определять нормы для каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке дописывать его в конце списка; проставлять количество порций, используемых продуктов прописью; ставить подписи заведующего, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - представлять меню для утверждения заведующим накануне, предшествующего дня, указанного в меню до 11:00.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ (шеф-повару, повару, завхозу) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых продуктов, ответственность несет завхоз ДООУ Зоткина С.В.;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщиками;
- поступление продуктов в кладовую производит завхоз Зоткина С.В.;
- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не ранее 13 часов и не позднее 17:00, предшествующего дня, указанного в меню;
- поварам ежедневно оставлять пробу готовых блюд в размере порции на ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов, на посуде для пробы ставить дату приготовления блюда.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи, создать комиссию по закладке основных продуктов в баки в составе:

- заведующий Возыка Н.В.
- зам. заведующего Некрасова Ю.А.
- повар Немно Е.С.

Запись о проведенном контроле заносится в журнал, который хранится на пищеблоке. Ответственный за ведение журнала – Некрасова Ю.А.

7. Поварам ДООУ строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7:00 - мясо, куры в 1 блюдо

7:30 – масло в кашу, масло для завтрака

9:00 – тесто для выпечки

10:00-11:00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы)

11:30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо

13:00 – продукты для полдника.

Поваром производить закладку продуктов в баки в присутствии комиссии.

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

Председатель: зам. заведующего Некрасовой Ю.А.

Члены комиссии:

Воспитатель - Бутузова С.Н.

Кастелянша - Баркова Л.А.

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

9. Завхозу Зоткиной С.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером комитета по образованию и делам молодежи г. Алейска.

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

- завтрак 8:10-8:30

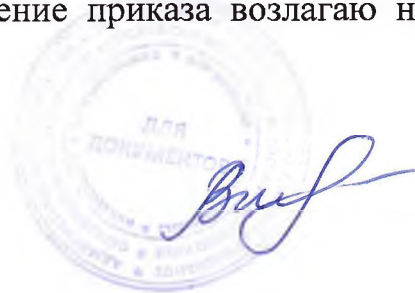
- обед 11:30-12:30

- полдник 15:00-15:20

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - мед. аптечку;
 - график закладки основных продуктов;
 - график выдачи готовых блюд на группы;
 - объем норм готовых блюд в соответствии с возрастом детей;
 - контрольные блюда;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал здоровья работников пищеблока;
12. Усилить контроль за сервировкой стола, культурой поведения за столом во время приема пищи на воспитателей и помощников воспитателей всех возрастных групп.
13. Общий контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.
14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Зоткину С.В. и шеф-повара Немно Е.С.

Заведующий



Н.В. Возыка