

ПРИКАЗ

30.08.2019

№ 41-1

Об организации питания детей

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, и на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в МАДОУ детский сад №3 «Радуга».
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения».
3. Возложить ответственность за организацию питания в ДООУ на заведующего:
 - утвердить график выдачи пищи и вывесить на пищеблоке и на информационном стенде для родителей;
 - медсестре составлять меню-заказ, учитывая следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - 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, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, завхоза.
4. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Возврат и подбор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:
 - разрешается работать только по утверждённому графику.
 - за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов несёт ответственность завхоз учреждения.
7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается поваром, завхозом и водителем поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит подсобный рабочий и завхоз.
- 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить не позднее 16:00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
 - повара, завхоза и медсестры.
7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику: