

МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ДОШКОЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ДЕТСКИЙ САД №7 «СОЛНЕЧНЫЙ ГОРОД»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА ЦИВИЛЬСКОГО РАЙОНА
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

г. Цивильск

01.09.2022

№ 75/5

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в организации в соответствии с «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 дошкольную организацию с 12-ти часовым режимом функционирования», утверждённым Советом по питанию.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОО.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующих хозяйством Николаеву Т.Г. и Артемьеву Г.Ю..

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в организации — поварам, заведующим хозяйством:

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

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик – Клементьева Т.Г. (1 корпус), Иванова Д.В. (2 корпус)

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОО 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 Ивановой Е.В. (1 корпус), Макаровой Н.В. (2 корпус) или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.

5. Поварам необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. 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;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели

7.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Волчкова