

## ПРИКАЗ

31.08.2023

№ 68

Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей согласно Положения 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 ДОУ на заведующего хозяйством:

- 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

кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, завхоза.

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

5. Возврат и добор 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:

7:30 – масло в кашу, сахар для завтрака;  
08:30 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;  
09:00 – тесто для выпечки;  
10:00 – 10:30 – продукты в 1 блюдо(овощи, крупы);  
10:30 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;  
13:00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

8. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером РОО.

9. Медсестре ежемесячно до 5 числа составлять и представлять для ознакомления заведующему отчёт по анализу норм питания за прошедший месяц.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Албутова А.Н.