

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Подлипкинский детский сад
(Подлипкинский детский сад)

ПРИКАЗ

от 11.01.2024г.

№ 10-«ОД»

с.Подлипки

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 году

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 месяцев до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя заведующего по АХЧ Тугееву Елену Николаевну.
3. Ответственному за питание Тугеевой Е.Н.:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - при составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в конце меню ставить подписи заведующего, заместителя заведующего по АХЧ, повара.
 - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - повару, заместителю заведующего по АХЧ:
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заместитель заведующего по АХЧ.
 - выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Выдача готовой пищи разрешается после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6. Повару Никитиной Марии Васильевне необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

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

9. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий Подлипкинским детским садом

Т.Ю. Лукошникова

С приказом ознакомлен(а)



Е.Н. Тугеева

М.В. Никитина

