

ПРИКАЗ

«_25_» августа_ 2023г.

№ 31

Об организации питания детей и сотрудников

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, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей возрасте от 2 лет до 3 лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», включая питание детей с аллергическими реакциями на продукты.
2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Павлову Т.А.
3. Утвердить режим питания детей в ДОУ.
Завтрак (по возрастной группе) с 8.20 – 9.00
Обед (по возрастной группе) с 11.50 – 13.00
Полдник (по возрастной группе) с 15.30.- 16.00
Ужин (по возрастной группе) с 17.15 – 17.35
4. Ответственному за питание :
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - производить оплату за первое блюдо;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи бракеражной комиссии.

- 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню
- 4.4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
- 4.5. 1 раз в 10 дней калькулятору Павловой Т.А. докладывать о выполнении среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, представлять анализ накопительной ведомости.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
- 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно – оформленному меню.
- 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность: кладовщик Ворфоломеева Е.И. и экспедитор базы.
- 5.3. Обнаруженные не качественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком в лице экспедитора.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Ворфоломеева Е.И.- материально- ответственное лицо.
6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой, а также по проверке закладки продуктов питания на пищеблоке:
Кононенко Л.В.. – главный бухгалтер
Клименко И.А. – дежурный по режиму
Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
7. Кладовщику Ворфоломеевой Е.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Демьяненко В.Н.
8. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников кладовщика – Ворфоломеева Е.И.
9. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - инструкции по санитарному состоянию в соответствии с санитарными требованиями.
10. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младший воспитатель.
11. Младшие воспитатели получают по графику готовую продукцию на кухне, выдают детям согласно весу порций обозначенных в меню – раскладке, докармливают детей,

выносят отходы после каждого кормления детей. Моют посуду по инструкции с применением моющих дезинфицирующих средств.

12. Воспитатели обучают детей культуре приёма пищи. Учат сервировать стол,

пользоваться столовыми приборами. Докармливают детей, рассказывая о пользе

каждого блюда. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют

об ассортименте питания ребёнка, вывешивают ежедневное меню за время его

пребывания в ДОУ.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя.

Заведующая



С.А.Кузьминых