

Номер документа	Дата составления
№ <u>20</u>	01.09.2022 г.

ПРИКАЗ

об организации питания в МАДОУ ДС КВ «Елочка» Дятьковского района

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Изменения в меню разрешаются только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Составлять меню-раскладку в соответствии с 10-дневным меню по количеству детей в предшествующий день до 14.00 часов. Вести накопительный и бракеражный журналы. Осуществлять контроль за выполнением санитарных требований на пищеблоке и группах. Ответственный: Андрюшина Н.Г. (медсестра Дятьковской ЦРБ).
3. Меню предоставлять для утверждения заведующему ежедневно.
4. Сотрудникам пищеблока разрешается работать строго по утвержденному меню.
5. За своевременность доставки продуктов, количество, качество и наличие сертификатов качества поставляемых продуктов несет ответственность кладовщик Сафонова Н.В.
6. Повару Батуковой О.Ю. строго следить за технологией приготовления блюд, закладкой продуктов по утвержденному графику:
 - 6.30 – мясо, куры для первого блюда
 - 7.50 – сливочное масло в кашу, сахар для завтрака
 - 9.00 – тесто для выпечки
 - 10.00 – 11.00 – масло для 2-го блюда, сахар для 3-го блюда
7. Поварам производить закладку продуктов строго в присутствии членов

бракеражной комиссии или заведующего ДОУ.

8. Меню на следующий день составляется в 14.00 часов.

9. Ежедневно в составлении меню участвуют: повар, работающий на следующий день в первую смену, кладовщик, медсестра.

10. Повара, приходящие в первую смену, делают отметку в журнале температуры холодильников.

11. Повар Батукова О.Ю. несет ответственность за суточные пробы.

12. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в следующем составе:

Кузина И.В. – заведующий

Францева А.В – председатель первичной профсоюзной организации

Колбасова Н.И. – старший воспитатель

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности

- технологические карты

- график закладки продуктов

- график выдачи готовых групп по группам

- нормы готовых блюд

- контрольное блюдо в специально отведенном месте

- медицинская аптечка

Ответственные: повар Батукова О.Ю.

14. Все работники пищеблока обязаны:

- подчиняться заведующему ДОУ

- работать строго по графику

- соблюдать требования охраны труда, техники безопасности и СанПиН

- переодеваться перед началом работы в раздевалке

- хранить верхнюю одежду и личные вещи в раздевалке

15. Контроль за организацией питания в группах возложить на старшего воспитателя Колбасову Н.И.

16. Ответственность за организацию питания детей (режим питания, раскладка по нормам, соблюдения санитарно-гигиенических требований, эстетика) несут воспитатель и младший воспитатель каждой группы:

- 2 группа раннего возраста № 1 «Фантазёры» - воспитатели Францева А.В., Полякова О.Ю., помощник воспитателя Самцова Н.Н.

- 2 группа раннего возраста № 2 «Пчёлки» - воспитатель Ребриева И.В., Полякова О.Ю., младший воспитатель Власенко Л.А.

- младшая группа «Непоседы» - воспитатели Алексеева М.А., Цуканова М.М., помощник воспитателя Конюхова И.П.

