

Приказ

от 01.09.2023

№ 41

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу питания в 2023- 2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 8 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Законову Н.Г.

Утвердить график приема пищи:

Завтрак – 8.30 – 9.00

Фрукты, соки – 10.00 – 10.30

Обед – 11.50 – 13.00

Полдник – 15.25 – 15.50

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам, кладовщику, завхозу:

Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

Обнаруженные некачественные продукты при доставке или их недостатки оформлять актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика .

Получение продуктов в столовую производит завхоз - материально-ответственное лицо;

Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов производить в присутствии членов бракеражной комиссии.

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

Ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Законову Н.Г.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

6.30 - мясо, куры в I блюдо,

8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака,

9.30 - 1 0.00 - приготовление фарша,

10.00 - 1 1.00 - продукты в 1 и 2 блюда (овощи, крупы),

1 1.00- тесто для выпечки,

1 1.20- масло во II блюдо, сахар в III блюдо,

12-30 - тесто для выпечки блинов, сырников, запеканок,

15.00 - сахар для полдника.

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

Законова Н.Г. - медсестра, Лукашевич О.Г. – кладовщик, Козлова О.В. – завхоз.

Комиссии производить снятие остатков продуктов в кладовой ежемесячно.

8.Кладовщику еженедельно производить выверку остатков продуктов в кладовой.

9. Назначить ответственной за составление меню-заказа – завхоза Козлову О.В.

10. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню до 15.30

11. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования: определять нормы на каждого ребенка, 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: кладовщику, завхозу, одному из поваров, принимающего продукты из кладовой, заведующему;

12. Возврат и дополнение продуктов оформлять не позднее 10.00.

На пищеблоке иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности,

должностные инструкции,

инструкции по соблюдению санитарного противоэпидемического режима,

картотеку технологии приготовления блюд,

медицинскую аптечку,

график закладки продуктов,

нормы готовых блюд,

суточную пробу на 2 суток.

13 .Общий контроль оставляю за собой .

Заведующий:

Н.Л.Горыня

