

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад  
комбинированного вида №8 «Аистенок»  
г.Мичуринска Тамбовской области

01.09.2024

ПРИКАЗ

№ 128

Об организации питания

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций», на основании приказа УНО администрации г.Мичуринска от 27.09.2016 № 444 «Об организации питания в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях города Мичуринска», 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 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым пребыванием детей на зимний и весенне-летний период

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2024-2025 учебный год.

2. Ответственными за составление меню-заказа по МБДОУ назначить Кузнецову Е.В., кладовщика, Кольцову Т.К., завхоза.

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. 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;

- в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада, заведующего МБДОУ

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

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, подсобному рабочему по кухне, кладовщику:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность Кузнецова Е.В., кладовщик, Кольцова Т.К., завхоз

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ д/с № 8 и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 – мясо в первое блюдо;

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

5. Поварам Зацепиной О.М., Тереховой Н.Н., Тереховой Е.В., необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 3 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- медицинские маски, медицинские перчатки, набор дезинфицирующих средств для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, мытья посуды и пола в помещении пищеблока и кладовом помещении.

7. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

7.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, закрепленные в группах.

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

10. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- второй завтрак с 10.00 до 10.30
- обед с 11.45 до 13.10 (по возрастным группам);
- полдник (уплотненный) с 15.30 до 16.00

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

12. Утвердить график начала выдачи поварами готовой продукции:

- завтрак – 8.00
- второй завтрак – 9.45
- обед – 11.30
- уплотненный полдник – 15.10

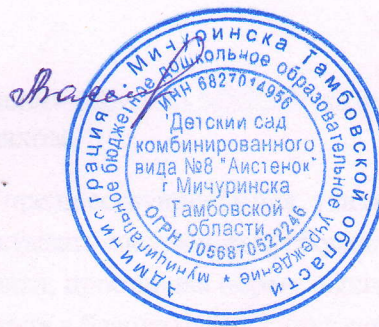
13. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

13.1. Ответственно за выполнение приказа по МБДОУ возлагаю на Курдюкову Н.И., заместителя заведующего, кладовщика Кузнецову Е.В., Кольцову Т.К., завхоза (корпус 2)

Заведующий МБДОУ

«Детский сад к/в №8 «Аистенок»

С приказом ознакомлены:



Е.А. Васильева