

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «БЕРЕЗКА» СЕЛА АЛНАШИ

ПРИКАЗ

29.08.2024г.

№ 116

Об организации питания детей
МКДОУ детский сад «Березка»

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 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования.
2. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим ДОУ.
3. Ответственность за организацию питания, за написание меню несёт директор «ООО Центр» Уткина Т.В.
4. Ответственность за контроль приготовления еды в соответствии с технологическими картами возложить на медсестру Афанасьеву З.А.
5. Ответственность за качество продуктов возложить на кладовщика.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи в учреждении — поварам, кладовщику:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ детский сад «Березка» и поставщика.
 - Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным и согласованным меню не позднее 15.00ч предшествующего дня, указанного в меню.
7. В целях организации контроля над приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в

присутствии ответственного за питание или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного за питание Афанасьеву З.А.

8. Поварам Гусевой Л.А., Печниковой А.А. необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственным за питание Афанасьевой З.А. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

8.1. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте, на рабочем месте находиться в маске и перчатках.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

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

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

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

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного за питание Афанасьеву З.А.

Заведующий

С.В. Колесникова