

Приказ

от 10.01.2022г.

№13

«Об организации питания детей»

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 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Утвержденным двухнедельным меню для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №23 с 12- часовым режимом функционирования, согласованным с ТУ «Роспотребнадзор».
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру Кухта М.И. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - 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;
 - ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из повара, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе)	8.00 - 8.30;
- второй завтрак	10.00 -10.15
-обед	11.40- 12-30;
- уплотнённый полдник	15.00-15.30

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза учреждения.
- 4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщиком.
- 4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на старшую медицинскую сестру.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику(приложение 2):

- 6.45 - мясо в 1-е блюдо;
- 7.45 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 7.45 – мясо во 2 блюдо
- 9.30 -10:30 - продукты в 1 -е блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 12.30 - продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания кладовой в составе:
- заведующего Рогачевская Е.В.
 - ст. мед. сестры Кухта М.И.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение 1):

-завтрак	7.50-8.20;
- второй завтрак	10.00-10.15

- обед 11.30-12.10
- уплотнённый полдник 15.00-15.15.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

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

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены и согласны 10.01.2022г.:

.Кухта М. И.

Ушакова Т. И.

Нискулина О.А.

Сподыряк Н.В.

Заведующий МКДОУ де №23



Е.В. Рогачевская

График выдачи готовых блюд

группа	завтрак	второй завтрак	обед	уплотнённый полдник
2-я младшая	7.50	10.00	11.30	15.00
средняя	8.00	10.05	12.00	15.10
подготовительная	8.20	10.15	12.10	15.15

График закладки продуктов в блюда

- 6.45 - мясо в 1-е блюдо;
- 7.45 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 7.45 - мясо во 2 блюдо
- 9.30 -10:30 - продукты в 1 -е блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 12.30 - продукты для полдника.