

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 47
муниципального образования городской
округ город-курорт Сочи
Краснодарского края

П Р И К А З

от 28.08.2023 г.

№ 87

г. Сочи

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования и детей посещающих ГКП с 5 часовым режимом посещения.

2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год (приложение №1).

4. Назначить ответственным за составление меню заведующую хозяйством Гайсину Светлану Владимировну.

5. Ответственному за составление меню Гайсиной С.В.:

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

5.2. 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 заведующего, заведующей хозяйством, повара.

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

5.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, заведующему хозяйством:

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

6.2. Своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

6.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующей хозяйством Гайсиной С.В. или членов комиссии по питанию.

8. Поварам Гюльзадян Гоар Коляевне и Лысенко Марине Михайловне необходимо:

8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы вкусовых качеств, с отметкой о готовности блюд в бракеражном журнале.

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

8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

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

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

11. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Заведующая МДОУ № 47

Т.Г. Марьина

С приказом ознакомлены:

Гайсина С.В.

Гюльзадян Г.К.

Лысенко М. М.

