

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 13 станицы Троицкой
муниципального образования Крымский район

ПРИКАЗ

№ 46 - од

« 02 » 02 2021 г.

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ детском саду № 13, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в 2021 году,
п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии со следующими документами:

- «Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования;
- перечень документации по организации питания детей;
- технологические карты.

2. Возложить ответственность за организацию сбалансированного рационального питания детей на заведующего Тыщенко Е.М.

3. Назначить ответственным лицом за составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню — Белоусову О.В.

3.1. При составлении меню—требования Белоусовой О.В. учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд;
- ставить подписи в меню завхоза, повара, принимающего продукты из кладовой, и заведующего;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне указанного в меню дня;

3.2. Возврат и добор продуктов осуществлять не позднее 9 часов текущего дня.

4. Обязать завхоза Демченко Н.П., поваров С. Н. Чаплю и О.А. Лисенкову:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- своевременно получать продукты, контролировать точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков; следить за ценами в накладных на продукты питания в соответствии с контрактом;
- принимать продукты только при наличии полного пакета документов, подтверждающих их безопасность и качество;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом и подписывать представителем МБДОУ и водителем (экспедитором);
- получение продуктов от поставщика осуществляет материально ответственное лицо -завхоз Демченко Н. П.;
- выдавать продукты из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи определить график проверки закладки основных продуктов в котлы должностными лицами:

- понедельник — заведующий ДОУ,
- вторник - председатель п\к,
- среда - старший воспитатель,
- четверг - заведующий ДОУ,
- пятница - председатель п\к.

5.1. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии вышеназванных лиц. Повару обеспечить строгое соблюдение технологии приготовления блюд.

5.2.Закладку необходимых основных продуктов производить по утвержденному графику:

- 8.00 - мясо в 1-е блюдо, сахар для завтрака;
- 8.05 - масло сливочное в кашу;
- 10.00 - тесто для выпечки;
- 10.10 - сахар в 3-е блюдо;
- 10.00-11.00 - продукты в 1-е блюдо (овощи, крупа);
- 11.00 и 11.40 - масло сливочное во 2-е блюдо;
- 13.20 - продукты для полдника.

5.3. Выдачу готовой пищи разрешить только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.4. Ответственность за ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции возложить на Белоусова О.В.

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

	группа № 1	группа № 2	группа № 3
Завтрак	8.10	8.15	8.20
Фрукты (сок)	10.10	10.05	10.35
Обед	11.20	11.50	12.05
Полдник	15.15	15.00	15.07

7. Утвердить график приема ШШШ по группам:

	группа № 1	группа № 2	группа № 3
Завтрак	8.20	8.25	8.30
2 завтрак	10.30	10.20	10.50
Обед	11.40	12.25	12.35
Полдник	15.25	15.25	15.25

8. В пищеблоке необходимо иметь:

технологические карты;
 график закладки продуктов;
 график выдачи готовых блюд;
 график приема пищи по группам;
 нормы готовых блюд;
 суточную пробу за 2 суток;
 вымеренную посуду с указанием ее веса;
 медицинскую аптечку;
 меню - требование;
 СанПиН.

9. Возложить ответственность за отбор суточных проб и их хранение на поваров — С.Н.Чаплю, Лисенкову О.А..

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи в шкафу для спецодежды и обуви.

11. Завхозу ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером УО.

12. Возложить ответственность за организацию питания на работников каждой возрастной группы, а именно:
 группа №1 - Л.И.Егошина, А.В.Рыжкова, Т.А.Луценко;
 группа № 2 - О.В.Белюсов, А.В.Гетьман, Ю.В. Рудомоха
 группа № 3 - Л.И.Краснощек, Т.В.Шваева, Ю.Ю.Еремеев

Заведующий МБДОУ детским садом № 13 _____ Е.М.Тыщенко

