

ПРИКАЗ

20.10.2023

№ 56/1

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными рационами питания (меню) для организации питания детей от 1-го до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении, реализующему общеобразовательную программу дошкольного образования с 10,5-12 часовым пребыванием детей, утверждёнными приказом по ДОУ от 25.06.2014 № 24.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на холодный период (*приложение*)
4. Возложить ответственность по контролю за пищеблоком и организацией питания детей на кладовщика Порфирьеву М.Н.
5. Возложить ответственность за составление меню-требования на ответственного работника кладовщика Порфирьеву М.Н.
6. Ответственному за меню-требование учитывать следующее:
 1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 2. Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 3. При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка
 4. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.
7. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на кладовщика Порфирьеву М.Н.
8. Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов учитывать следующее:
 1. Обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных с базы продуктов;

2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОО (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;
 3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;
 4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16 ч. 00 мин., предшествующего дня, указанного в меню.
 5. Возврат и дополнение продуктов в меню – требование оформлять не позднее 09.00 часов.
 6. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером.
9. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд на повара Димитриеву Н.А
 10. Ответственным за соблюдение технологии приготовления блюд учитывать следующее:
 1. Работать только по утвержденному меню-требованию.
 2. Закладку основных продуктов, производить по утвержденному руководителем графику.
 3. Выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять, согласно графику, утвержденного заведующим.
 4. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
 5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С на повара работающей смены.
 11. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой группе на воспитателей и младших воспитателей.
 12. Возложить ответственность по контролю за организацией питания воспитанников ДОО на старшего воспитателя Татошину О.Н.
 13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ "Детский сад № 49» г. Чебоксары

Н.В. Абрамова

