

Приказ от 09.01.2023 года

№ 19

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя ДОУ.
1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Бабаян Т. В.
3. Ответственному за питание Менжуловой Л.В. :
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. 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 медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Патенко Л.Б.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ № 17 и поставщика.

- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в кастрюли производить в присутствии медицинской сестры Бабаян Т. В. или членов комиссии по питанию.
- Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Бабаян Т. В.
6. Повару Гачкевич М.Ю. необходимо:
- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
 - 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

младшая группа:

Сабаева О.В. *Саб*

Красильникова Н.А. - *Крас*

Голосникова С.А. - *Гол*

Средняя группа

Патрики С.Б. *Пат*

Оробец Ж.А. *Ороб*

Макарян М.С. *Макар*

Старшая группа

Асеева О.В. *Асее*

Оробец Ж.А. *Ороб*

Ерыгина С.В. *Еры*

Медсестра

Менжулова Л.В. : *Мен*

Завхоз

Патенко Л.Б. *Пат*

Повар

Гачкевич М.Ю. *Гач*

Заведующий

Н.И. Еременко

