

наименование организации

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
№ 02.10-39/2	30.08.23

Об организации питания детей в МДОУ «Детский сад №118»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников 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 2023-2024 учебном году, в связи с заключением договора с ООО «АГРОФИРМА-ЯРОСЛАВЛЬ»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 2-х недельными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-и лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ при составлении соответствующих актов.
2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МДОУ «Детский сад №118»:
 - 2.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 2.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность шеф-повар Чернова О.С.
 - 2.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается шеф-поваром Черновой О.С.
 - 2.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.
3. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Т.Н. Митрушиной или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради (журнале), которая хранится на пищеблоке, ответственность за её ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Т.Н. Митрушину.
4. Поварам пищеблока необходимо:
 - 4.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 4.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 4.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
 - 4.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
5. 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, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. Назначить ответственных за организацию воспитательной работы по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактики алиментарно- зависимых и инфекционных заболеваний воспитателя Рябухину К.Г., воспитателя Ссюхину Н.В.

7. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно- гигиенических навыков.

8. Контроль за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру Т.Н. Митрушину.

9. Специалисту по кадрам Бабаян И.И. ознакомить с настоящим приказом всех сотрудников учреждения. Копию настоящего приказа выдать на пищеблок.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий  Н.В. Хорошулина

С приказом ознакомлены:

дата	Ф.И.О.	должность	подпись
30.08.2023	Митрушина Т.Н.	ст. мед. сестра	<i>ТН</i>
30.08.2023	Бабаян И.И.	спец. по кадрам	<i>ИИ</i>
30.08.2023	Рябухина К.Г.	воспитателем	<i>КГ</i>