

ПРИКАЗ

15.01.2021г.

№ 6/2

«Об организации питания
детей на 2020-201 уч.г.»

На основании Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольной организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в дошкольной организации в соответствии с «Примерным циклическим 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное учреждение МБДОУ «Детский сад города Оханска» с 10,5 часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестер каждого корпуса.
3. Ответственным за питание Смысловой С.В., Кашниковой Н.В., Ольвач Л.А.:
 - составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню учитывать следующие требования: указывать массу порции на каждого ребенка в зависимости от его возраста, указывать количество питающихся воспитанников; проставляя суммарный объем блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка; проставлять количество используемых продуктов цифрами; указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи диетмедсестры, завхоза, повара с расшифровкой подписи.
 - представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - возврат и добавку продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 утра на дату меню;
 - допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи в учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке:
 - соблюдать выход порций на одного ребенка
 - суммарный объем блюд каждой возрастной категории
5. Завхозам:
 - за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с торговых точек продуктов питания несут ответственность завхозы учреждения Петрова Л.А., Силина Е.Н., Ишалина Т.М., Кадочникова Г.М.
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом,

который подписывается представителями торговых организаций.

- получение продуктов питания на склад производят завхозы корпусов - ответственное лицо.
 - выдачу продуктов питания из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием в 14.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 - выдачу продуктов питания производят завхозы непосредственно поварам 2 смены.
6. Поварам каждого корпуса строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:
- 6.30 — мясо в первые блюда, продукты на завтрак
 - 8.00 — масло в кашу, сахар на завтрак
 - 9.00 — тесто для выпечки
 - 9.30 — продукты в 1 блюда (овощи, крупы)
 - 11.00 — масло во 2 блюдо, сахар в компот
 - 13.30 — продукты для полдника
7. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарного противоэпидемиологического режима
 - картотеку технологии приготовления блюд
 - медицинскую аптечку
 - график закладки продуктов
 - график выдачи готовых блюд
 - нормы готовых блюд
 - контрольное блюдо
 - суточная проба блюд
 - правила обработки продуктов: молочных, рыбы, мяса, круп, овощей, куры, яиц.
8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте, приступать к приготовлению блюд в кольцах, в серьгах и в заколках, без спецодежды.
9. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и помощники воспитателя.
10. Общий контроль за организацией питания в дошкольном учреждении оставляю за собой.
11. Ответственность за выполнение приказа возлагается на заместителя заведующего Пирожкову Е.Е.
12. Копия приказа находится на пищеблоке каждого корпуса.

заведующая МБДОУ



Шерстобитова Г.Ю.

Исполнитель
Пирожкова Е.Е.
3-02-96

КОПИЯ
ВЕРНА