

ПРИКАЗ №57/6

от 01.09.2021 г.

«Об организации питания детей и сотрудников на 2021-2022 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в ДОУ, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с Примерными 10-ти дневными меню (приказ №57/4 от 01.09.2021), разработанным в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19.2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания и выполнения норм питания на одного ребенка на медсестру Панагину Ольгу Алексеевну.

3. Утвердить график приема пищи (Приложение 1)

4. Ответственному за организацию питания Панагиной Ольге Алексеевне:

4.1. Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, калорийность;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего;

- проводить анализ питания, за каждые 10 дней с последующей корректировкой;

- учитывать особенности питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

4.3. Представлять меню на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

5. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Наумова А.В. – материально-ответственное лицо.

7. Назначить ответственным за оформление заявок на поставку продуктов питания завхоза Наумову А.В., при оформлении заявок не допускать завышения объемов поставок, не соответствующих потребностям детей.

8. Назначить завхоза Наумову А.В. ответственным за:

- своевременность доставки продуктов;

- точность веса;

- количество;

- качество;

- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

- 8.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.
- 8.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 16:30 предшествующего дня, указанного в меню.
9. Поварам Антиповой Н.В., Давыдовой Н.В., Игнатовой С.В., Сторожиловой В.В., Жумашевой Ж.Б., Смирновой В.И.:
- соблюдать технологию приготовления блюд;
 - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим меню-требованию.
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 2)
11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников завхоза Наумову А.В.
12. Всем сотрудникам, питающимся в ДООУ, включать в меню 2 –е блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).
13. На основании личных заявлений, включать в список работников питающихся в ДООУ.
14. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2-е суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.
15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
16. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.
17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Гнёздышко» р.п. Красный Октябрь

А.В. Срипаль



С приказом ознакомлены:

_____ / Панагина О.А.

_____ / Наумова А.В.

_____ / Игнатова С.В.

_____ / Антипова Н.В.

_____ / Давыдова Н.В.

_____ / Сторожилова В.В.

_____ / Жумашева Ж.Б.

_____ / Смирнова В.И.