

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад  
«Светлячок» г. Аркадака Саратовской области

Приказ

от 14.08.2020г.

№67

О организации питания.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении строго выполнять и соблюдать технологию приготовления блюда в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а так же осуществление контроля по данному вопросу в 2020-2021 году.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10 дневным меню для детей с 2в-х до 7 лет , с 10,5 часовым пребыванием в ДООУ, согласованным с Роспотребнадзором. Утвердить примерное 10 дневное меню.
2. Возложить ответственность за организацией рационального питания на медицинскую сестру Венедиктову Т.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СП 3.1.3597 – 20 Профилактика новой коронавирусной инфекции ( COVID - 19).
  - 2.1. При составлении меню учитывать следующие требования
    - определить нормы на каждого ребенка, предоставить норму выхода блюд.
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
    - ставит подпись медицинской сестры, завхоза, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой и заведующего.
  - 2.2. Предоставлять меню заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню для утверждения.
  - 2.3. Оформлять возраст и добор продуктов не позднее 9.00 часов текущего дня.
3. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак по возрастной группе 8.30-9.00
  - второй завтрак
  - обед
  - полдник уплотнённый.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду: поварам, завхозу.
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному меню и правильно оформленному.
  - 4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, наличие сертификата качества, количества и ассортимента полученных продуктов на завхоза Толстову Л.А.
  - 4.3. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.
  - 4.4. Поварам Умираевой С Ю., Бондаревой И.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, производить по утвержденному руководителям графику.

8.15 масло в кашу, сахар –завтрак  
8.30 мясо в первое блюдо  
9.10 тесто для выпечки  
10.00-11.00 продукты в первое блюдо (овощи, крупа)  
11.30 масло во 2е блюда, сахар в 3е блюда  
13.00 продукты для полдника  
Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии дежурных по текущему графику воспитателей.

5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
  - Скороходовой Е.В.- заведующего
  - Зенкиной Л.А.- воспитателя
  - Селезнева Ю.С. - бухгалтера.Обо всех нарушениях сообщать руководителю.
6. Завхозу Толстой Л.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группе:
  - завтрак 8.20-8.40
  - обед 11.45-12.20
  - полдник уплотнённый 15.30-16.00
8. В пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности;
  - должностные инструкции по соблюдению сан. эпидемиологического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - суточную пробу за двое суток;
  - вымеренную пробу с указанием объёма блюд.
9. Закрепить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
10. Ответственности за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатель и мл. воспитатель данной группы.
11. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на медицинскую сестру Венедиктову Т.В.

И.О. Зав МБДОУ детского сада

/Бекназарова Е.В./

Ознакомлены:

