

Номер документа	Дата составления
№ 4	10 января 2022г.

ПРИКАЗ

Об организации питания воспитанников

С целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в МБДОУ детский сад № 5 города Белово

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет», посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Яковлеву И.А.
3. Яковлеву Ирину Алексеевну, старшую медсестру, назначить ответственной за составление меню-требования на выдачу продуктов питания по утвержденной форме.
При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - Осуществлять составление меню в электронном виде с последующей его распечаткой.
 - Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН, проставляя норму выхода блюд;
 - Меню-требование составлять накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять для утверждения заведующему.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДООУ – поварам, завхозу:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от поставщиков, несет ответственность завхоз Осколкова Н.С. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.
 - Кладовщикам Осколковой Н.С. и Румянцевой А.В., ответственным за поступление продуктов в склад особое внимание обращать на наличие сопроводительных документов (ветеринарные свидетельства, сертификаты качества, декларации, маркировочные ярлыки, условия и сроки хранения).
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи бракеражной комиссии производить (ежемесячно) контроль за закладкой основных продуктов в котел, с составлением акта.
6. Поварам Полешук О.В., Ткачевой Н.В., Шайдук А.В., Трегубовой А.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в соответствии с графиком.
7. Выдачу готовых блюд с пищеблока в группы производить по графику.
8. На пищеблоке необходимо иметь:
 - Инструкцию по охране труда и безопасной работе на оборудовании, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - Медицинскую аптечку;
 - График закладки продуктов;
 - График выдачи готовых блюд;
 - Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- Суточную пробу;
 - Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.

1 корпус:

- Группа «Незабудки» - Чепурнова М.В., Кравченко Е.В., Лагошина Т.В.;
- Группа «Колокольчик» - Диянова Н.А., Мажерина Л.И., Кузнецова О.Н.
- Группа «Одуванчики» - Селезнева В.Г., Афолина Т.С., Голубкова Л.Г.;

2 корпус:

- Группа «Светофорчик» - Поваренкина С.А., Евдокимова А.А., Тихонова Н.Н.;
- Группа «Кораблик» - Пермякова Е.И.; Кирейчикова А.Н.; Потылицына Н.В.;
- Группа «Затейники» - Шилина Т.Н., Бабилова Л.В., Назарова О.С.;

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад № 5
города Белово



Н.В.Ерохина