

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА с. КИВАТЬ им. д.т.н. А.И.ФИОНОВА

ПРИКАЗ

от 25.08.2022 года

№99/1-ОД

Об организации питания в ДОГ «Родничок»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

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 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по АХЧ Кузнецова И.А. и повара Дюлину Ю.А.

3. Ответственному за питание заместителю директора по АХЧ Кузнецову И.А. и повару Дюлиной Ю.А.

3.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

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

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, заведующего хозяйством, одного из поваров.

3.3. представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.4. возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 08.30 часов;

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика;

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов бракеражной комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

Повару Дюлиной Ю.А. необходимо:

5.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, или заведующим, или членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

5.3. производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии.

6. 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 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- Младшая – средняя группа – Сабанова С.В., Еремина А.П., Афанасьева Ю.Г.
- Старшая – подготовительная группа – Наташина В.А., Еремина А.П., Еремина Е.В.

7.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощниками воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы



подпись

М.П.

О.И.Еремина

Расшифровка подписи