

## Приказ №12

### Об организации питания детей в ДОУ

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

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021г. (приложение 1). График контроля закладки продуктов (приложение 2). График питьевого режима (приложение 3).

2. Возложить ответственность за организацию питания и контроль постановки детей на питание на старшую медицинскую сестру Сафариеву Л.Р.

3. Ответственному за питание Сафариевой Л.Р.:

3.1. Учитывать следующие требования:

- выполнять требования 10 дневного меню, не допуская замены блюд;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- проводить ежедневный контроль за посещаемостью и постановки детей на питание.

3.2. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

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

4.1. Разрешается работать только по утвержденному 10 дневному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Сорокина И.М.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ детский сад № 53 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с 10 дневным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

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

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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 объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели групп.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
9. Воспитателям групп ежедневно следить за посещаемостью и постановкой на питание воспитанников своей группы.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Сафариеву Л.Р., кладовщика Сорокину И.М., шеф-повара Колесникову О.Н.
11. Контроль исполнения данного приказа возложить на ст. медсестру Сафариеву Л.Р.

Заведующий МБДОУ № 53



  
Дерзакова Г.Р.